

**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**  
**Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente**

**Luiza Helena Pedra da Silva**

**SOCIOBIODIVERSIDADE E ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR:**  
**conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma comunidade do Vale**  
**do Jequitinhonha, MG**

**Diamantina**  
**2019**

**Luiza Helena Pedra da Silva**

**SOCIOBIODIVERSIDADE E ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR:  
conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma comunidade do Vale  
do Jequitinhonha, MG**

Dissertação apresentada ao programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, como requisito parcial para obtenção do título de mestre.

Orientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Nadja Maria Gomes Murta  
Coorientadora: Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Fabiane Nepomuceno Costa

**Diamantina  
2019**

Elaborado com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

S586s	<p>Silva, Luiza Helena Pedra da Sociobiodiversidade e espaço social alimentar: conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma comunidade do Vale do Jequitinhonha, MG / Luiza Helena Pedra da Silva, 2019. 112 p. : il.</p> <p>Orientador: Nadja Maria Gomes Murta Co-orientador: Fabiane Nepomuceno Costa</p> <p>Dissertação (Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente) - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2019.</p> <p>1. Etnobotânica. 2. São João da Chapada. 3. Segurança alimentar e nutricional. 4. Plantas alimentícias não convencionais. 5. Cultura alimentar. I. Murta, Nadja Maria Gomes. II. Costa, Fabiane Nepomuceno. III. Título. IV. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri.</p> <p style="text-align: right;"><b>CDD 631.53</b></p>
-------	---

Ficha Catalográfica – Sistema de Bibliotecas/UFVJM  
Bibliotecária: Jullyele Hubner Costa – CRB6/2972

LUIZA HELENA PEDRA DA SILVA

**SOCIOBIODIVERSIDADE E ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR:  
conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma  
comunidade do Vale do Jequitinhonha, MG.**

Dissertação apresentada ao  
MESTRADO EM SAÚDE,  
SOCIEDADE E AMBIENTE, nível de  
MESTRADO como parte dos requisitos  
para obtenção do título de MESTRA  
EM SAÚDE SOCIEDADE E  
AMBIENTE

Orientador (a): Prof.ª Dr.ª Nadja Maria  
Gomes Murta

Data da aprovação : 01/08/2019

  
Prof. Dr.ª NADJA MARIA GOMES MURTA - UFVJM

  
Prof. Dr.ª SILVIA REGINA TAES - UFVJM

  
Prof. Dr.ª ROSANA PASSOS CAMBRAIA - UFVJM

  
Prof. Dr. ANDRÉ RODRIGO RECH - UFVJM

## AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente às mulheres de São João da Chapada e aos seus familiares que se dispuseram com generosidade a partilhar comigo suas vivências e sabedoria.

Aos meus pais, pelo amor e por me ensinarem desde cedo, nos mais sutis atos, a importância de uma educação comprometida com as pessoas e com a natureza. Pelo apoio incondicional, tão importante para esse profundo processo de aprendizado. À minha irmã Carol, por partilhar comigo a bonita manifestação da vida em nossa família.

Ao Felipe, pelo companheirismo e amor. Pelo enorme incentivo e entusiasmo com a pesquisa. Por contribuir para que os momentos difíceis fossem superados e por sempre celebrar comigo cada conquista, tornando esse caminho ainda mais bonito.

Aos queridos amigos pela compreensão com esse momento ímpar e às inúmeras partilhas de vida. À Ju pelo amor de irmã e pelo convite que me trouxe até a esse processo. Ao Luiz, Naelly e Tamara, grandes presentes dessa caminhada, que deram gosto de lar à Diamantina. Ao Kenny, Jey e Dri, pelos incentivos e por acreditarem em mim. Aos amigos da velha guarda socioambiental, pela parceria de vida e pelas tantas problematizações, em especial às contribuições da Ju Gonçalves e do Pedro. Aos colegas de mestrado sempre dispostos a se ajudarem, construindo relações positivas dentro do espaço acadêmico. Ao Sid pela rica parceria em campo. Aos amigos do teatro, tão importantes nesse processo, por me permitirem conciliar o fazer artístico e científico, por compreenderem as dificuldades e estimularem o meu melhor, em especial ao Daniel, Shay e Sthéffany, pelos inúmeros incentivos e força para que tudo corresse bem. Às várias mãos amigas que foram estendidas e contribuíram com o trabalho.

À Nadja, por todo conhecimento e sabedoria compartilhados. Pela orientação cuidadosa, dedicada e comprometida. Por possibilitar uma experiência acadêmica saudável e prazerosa.

À Fabiane, com quem muito aprendi, por ter contribuído para que meu encantamento com as plantas e suas belezas crescesse ainda mais.

Ao Procaj pela parceria na pesquisa e pelo trabalho tão importante desenvolvido em São João. Em especial à Sônia, pela confiança e acolhida.

Aos animais não humanos pelas afetuosas parcerias.

À Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), à Pró-Reitoria, de Pesquisa e Pós-Graduação (PRPPG/UFVJM). À Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG). À Coordenadoria de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes).

À todas as expressões da Mãe Natureza que me acompanham.

*"O ato de transformar é transformador..."*

(Augusto Boal)

## RESUMO

A sociobiodiversidade presente no território brasileiro tem elevado potencial de resistência perante aos ônus impostos pelo modelo de produção de alimentos hegemônico, inserido em um cenário mundial de homogeneização da alimentação, das práticas agrícolas, dos espaços produtivos, dos ambientes naturais, que gera dependência dos pequenos produtores e dos consumidores às lógicas de mercado globais. O presente estudo pretendeu investigar os conhecimentos e usos de plantas alimentícias não convencionais, especificamente de plantas espontâneas, circunscritos no espaço social alimentar de um distrito rural do Vale do Jequitinhonha, sob a perspectiva de fomento e valorização do consumo desses recursos vegetais para a promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável. Os procedimentos metodológicos adotados foram revisão integrativa de literatura, entrevistas semiestruturadas, caminhada etnobotânica, demonstrações culinárias e observação participante. Os dados foram analisados qualitativa e quantitativamente, com análise de conteúdo e estatística descritiva. Ao todo, foram identificadas 71 espécies de plantas espontâneas utilizadas na alimentação. Destacam-se as espécies que têm os frutos consumidos *in natura* em seu período de frutificação, e espécies herbáceas que se desenvolvem nos quintais e canteiros de hortas e têm as folhas consumidas em saladas e refogados. Os conhecimentos e práticas acerca das plantas alimentícias presentes no território da comunidade são constitutivos da cultura alimentar local e regional, entretanto, constatou-se que os conhecimentos sobre essas espécies são maiores do que o seu uso efetivo, indicando que há redução do consumo, sobretudo em decorrência do acesso à alimentos processados e ultraprocessados.

**Palavras-chave:** Etnobotânica. São João da Chapada. Segurança Alimentar e Nutricional.

Plantas Alimentícias Não Convencionais. Cultura Alimentar.

## ABSTRACT

The socio-biodiversity present in the Brazilian territory has a high potential for resistance to the burden imposed by the hegemonic food production model, inserted in a global trend of homogenization of food, agricultural practices, productive spaces, natural environments, which generates dependence on small producers and consumers to global market logic. The objective of this study was to investigate the knowledge and uses of unconventional food plants, specifically spontaneous plants, located in the food social space of a rural district of *Vale do Jequitinhonha*, under the perspective of promoting and valuing consumption of these vegetal resources for the promotion of sustainable food and nutrition security. The methodological procedures adopted were: a literature review, semi-structured interviews, ethnobotanical walk, culinary demonstrations and participant observation. Data were analyzed qualitatively and quantitatively, with content analysis and descriptive statistics. A total of 71 species of spontaneous plants used as a food resource were identified. Of a particular note are the species that have the fruits consumed *in natura* in their period of fruiting, and herbaceous species that develop in the backyards and flowerbeds of vegetable gardens and the leaves are consumed in salads and sautéed. The knowledge and practices about the food plants present in the territory of the community are constitutive of the local and regional food culture, however, it was verified that the knowledge about these species is greater than its actual use, indicating that there is reduction of consumption, mainly as a result of access to processed and ultraprocessed food.

**Keywords:** Ethnobotany. São João da Chapada. Food and Nutrition Security. Social Food Space. Non-Conventional Food Plants.



## RESUMEN

La sociobiodiversidad presente en el territorio brasileño tiene un alto potencial de resistencia a las cargas impuestas por el modelo hegemónico de producción de alimentos, en medio de un escenario mundial de homogeneización de la alimentación, de las prácticas agrícolas, los espacios productivos, y los ambientes naturales, que genera dependencia de los pequeños productores y de los consumidores a la lógica del mercado global. El presente estudio tuvo como objetivo investigar los conocimientos y usos de plantas alimenticias no convencionales, específicamente de plantas espontáneas, circunscritas en el espacio social alimentario de un distrito rural del Vale de Jequitinhonha, desde la perspectiva de fomento y valorización del consumo de estos recursos vegetales para la promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional Sostenible. Los procedimientos metodológicos adoptados fueron la revisión integrativa de la literatura, entrevistas semiestructuradas, caminata etnobotánica, demostraciones culinarias y observación participante. Los datos se analizaron cualitativa y cuantitativamente, con análisis de contenido y estadística descriptiva. En total, se identificaron 71 especies de plantas espontáneas utilizadas en la alimentación. Se destacan las especies que tienen frutas consumidas en su forma natural durante su período de fructificación, y especies herbáceas que se desarrollan en los patios traseros y en huertos, de las que consumen las hojas salteadas y en ensaladas. Los conocimientos y prácticas sobre las plantas alimenticias presentes en el territorio de la comunidad son constitutivas de la cultura alimentaria local y regional, sin embargo, se constató que el conocimiento sobre estas especies es mayor que su uso efectivo, indicando que hay una reducción en el consumo, especialmente debido al acceso a alimentos procesados y ultra-procesados.

**Palabras clave:** Etnobotánica. São João da Chapada. Seguridad Alimentaria y Nutricional. Plantas alimenticias no convencionales. Cultura Alimentaria.

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>18</b>
 <b>ARTIGO 1: ETNOBOTÂNICA DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NO BRASIL:</b>	
<b>REVISÃO INTEGRATIVA .....</b>	<b>21</b>
<b>RESUMO .....</b>	<b>21</b>
<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>22</b>
<b>2 MATERIAL E MÉTODOS.....</b>	<b>24</b>
<b>3 RESULTADOS.....</b>	<b>25</b>
<b>3.1 Métodos Etnobotânicos.....</b>	<b>30</b>
<b>3.2 Congruências e incongruências entre os estudos Etnobotânicos .....</b>	<b>31</b>
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>33</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>34</b>
 <b>ARTIGO 2: O ESPAÇO DO COMESTÍVEL: CONHECIMENTO TRADICIONAL SOBRE PLANTAS ESPONTÂNEAS EM UMA COMUNIDADE DO VALE DO JEQUITINHONHA, DIAMANTINA, MG .....</b>	
<b>RESUMO .....</b>	<b>37</b>
<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>38</b>
<b>2 MATERIAL E MÉTODOS.....</b>	<b>39</b>
<b>2.1 Área de Estudo.....</b>	<b>39</b>
<b>2.2 Coleta de dados .....</b>	<b>40</b>
<b>2.3 Análise de dados .....</b>	<b>41</b>
<b>3 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>42</b>
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>54</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>55</b>

<b>ARTIGO 3: ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR E SOCIOBIODIVERSIDADE EM UMA COMUNIDADE DO VALE DO JEQUITINHONHA, MG .....</b>	<b>59</b>
<b>RESUMO.....</b>	<b>59</b>
<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>61</b>
<b>2 MATERIAL E MÉTODOS.....</b>	<b>64</b>
<b>3 RESULTADOS E DISCUSSÃO .....</b>	<b>65</b>
<b>3.1 Aspectos Socioeconômicos.....</b>	<b>65</b>
<b>3.2 Espaço Social Alimentar .....</b>	<b>66</b>
<b>3.2.1 Sistema alimentar .....</b>	<b>66</b>
<b>3.2.2 Espaço do culinário.....</b>	<b>71</b>
<b>3.2.3 Espaço do comestível.....</b>	<b>72</b>
<b>3.2.4 Espaço dos hábitos e de consumo alimentar .....</b>	<b>78</b>
<b>3.2.4.1 O retrato alimentar em um dia.....</b>	<b>78</b>
<b>3.2.4.2 O retrato alimentar na despensa.....</b>	<b>81</b>
<b>3.2.5 Espaço da temporalidade .....</b>	<b>83</b>
<b>3.2.6 Espaço da diferenciação social.....</b>	<b>84</b>
<b>4 CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	<b>85</b>
<b>REFERÊNCIAS.....</b>	<b>86</b>
 <b>CONSIDERAÇÕES FINAIS .....</b>	 <b>90</b>
<b>APÊNDICE A – TABELA DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS CONSUMIDAS PELAS ENTREVISTADAS, POR FREQUÊNCIA DE CITAÇÃO.....</b>	<b>93</b>
<b>APÊNDICE B. - TABELA DE ALIMENTOS EXISTENTES NOS DOMICÍLIOS, LISTADOS PELA ANÁLISE DE DESPESA .....</b>	<b>95</b>
<b>APÊNDICE C - FOTOGRAFIAS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS E QUINTAIS DAS FAMÍLIAS PARTICIPANTES.....</b>	<b>96</b>
<b>APÊNDICE D – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA Nº1.....</b>	<b>98</b>
<b>APÊNDICE E – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA Nº2.....</b>	<b>100</b>
<b>APÊNDICE F – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE) .....</b>	<b>103</b>

<b>ANEXO A - PARECER DE APROVAÇÃO PELO COMITÊ DE ÉTICA DA UFVJM</b> .....	<b>106</b>
<b>ANEXO B – CARTA DE INSTITUIÇÃO COPARTICIPANTE.....</b>	<b>112</b>

## INTRODUÇÃO

O debate acerca da alimentação humana é, por sua natureza, de elevada complexidade e importância socioambiental, e por isso clama por um diálogo entre diversos olhares integrados entre si, que sejam capazes de suscitar desde os aspectos materiais e técnicos relacionados à alimentação até os aspectos mais simbólicos e de subjetividades. Não se trata de uma tarefa simples, pois requer esforços para conectar elementos que no plano teórico parecem fortemente dissociados, embora no plano do vivido são completamente indissociáveis. É com esta qualidade de debate, que se faz em essência integrativo, que o presente trabalho se comprometeu a ser construído. Não poderia ser diferente, dado ao caráter interdisciplinar do Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente - linha 2: Educação, cultura e saúde - do qual o trabalho é fruto, e de minha formação primeira, em Ciências Socioambientais. Embora o termo interdisciplinaridade, assim como multidisciplinaridade e transdisciplinaridade, seja polissêmico (MORIN, 2004), há um consenso sobre o cerne de sua definição. Trata-se de um processo de conhecimento a partir de uma construção conjunta, na qual autores em distintos campos de conhecimento dialogam na percepção de um objeto de forma profunda, conectando as dimensões de espaço e tempo (TYBUSCH; MENDES; LOVO, 2009).

A interdisciplinaridade implica assim um processo de inter-relação de processos, conhecimentos e práticas que transborda e transcende o campo da pesquisa e do ensino no que se refere estritamente às disciplinas científicas e a suas possíveis articulações. Dessa maneira, o termo interdisciplinaridade vem sendo usado como sinônimo e metáfora de toda interconexão e 'colaboração' entre diversos campos do conhecimento e do saber dentro de projetos que envolvem tanto as diferentes disciplinas acadêmicas, como as práticas não científicas que incluem as instituições e atores sociais diversos (LEFF, 2000 p.22).

Contudo, a efetivação da interdisciplinaridade é um árduo desafio, sobretudo, pela racionalidade à qual o conhecimento científico está estabelecido. A ciência moderna está pautada num modelo de racionalidade advindo da Revolução Científica do século XVI sob forte influência das ciências naturais, onde o mecanicismo é um de seus principais atributos. Trata-se de uma racionalidade científica totalitária, que desconsidera as formas de conhecimento não pautadas em seus princípios epistemológicos e metodológicos (SANTOS, 1987). O instrumento de análise e a lógica de observação da ciência moderna é a matemática, desta forma a quantificação e a redução da complexidade são inerentes à sua racionalidade (SANTOS, 1987).

Esse paradigma científico dominante está baseado no que Edgar Morin (2001) denomina de pensamento simplificador, que exclui as contradições da realidade, fragmenta-a, estuda-a a partir de abstrações, e ignora os equívocos. Tal pensamento compõe a ciência ideologicamente orientada para essa razão instrumental a serviço do poder dominante, orientada para o mercado. O pensamento simplificador, que é positivista, centrado na técnica e metodologia da pesquisa quantitativa manipula a lógica para simplificar a realidade.

Entretanto, emerge um novo paradigma de compreensão do mundo não dicotômico, holístico, que compreende a indissociabilidade dos fenômenos, sejam os comumente considerados naturais ou sociais, e a complexidade em que os mesmos coexistem. Trata-se da busca de um conhecimento que supere a especialização e as disciplinas, que permita uma desfragmentação temática, que parta de um autoconhecimento ao mesmo tempo em que o gera autobiográfico, autorreferenciável, que dialogue com outras formas de conhecimento, e que busque constituir-se em senso comum (SANTOS, 1987).

Como expoente dessa emergência de formas outras de construção de conhecimento, Morin (2001, p. 432) propõe o uso de uma lógica visando a complexidade da realidade e da vida, através do pensamento complexo:

O pensamento complexo parte dos fenômenos simultaneamente complementares, concorrentes, antagônicos, respeita as coerências diversas que se associam em dialógicas ou polilógicas e, por isso, enfrenta a contradição por vias lógicas. O pensamento complexo é o pensamento que quer pensar em conjunto as realidades dialógicas/polilógicas entrelaçadas juntas (complexos).

O presente trabalho se orientou pela proposta do pensamento complexo. Todavia, apreender e analisar a realidade a partir da complexidade requer transformação e desconstrução de toda lógica e modelo analítico que os acadêmicos formados pela ciência ocidental têm como referência. De tal maneira, que de antemão, é importante admitir a grande possibilidade de incorrer em equívocos dadas todas as barreiras epistemológicas, conceituais, metodológicas presentes para a efetivação do pensamento complexo e de outras abordagens como a da interdisciplinaridade.

Na busca dessa efetivação, o conceito de *espaço social alimentar* (POULAIN, 2004) ofereceu as bases instrumentais para a investigação da alimentação humana no campo de integração entre os aspectos biológicos e culturais em que se estabelece. O espaço social alimentar é proposto como “[...] um instrumento de estudo dos modelos alimentares, assinalando a conexão bioantropológica de um grupamento humano ao seu meio.” (POULAIN; PROENÇA, 2003, p.245), sendo que o modelo alimentar é um espaço social alimentar específico. E para melhor compreender esse espaço, é proposta sua subdivisão em seis

dimensões: “espaço do comestível”, “sistema alimentar” “espaço do culinário”, “espaço dos hábitos e de consumo alimentar”, “temporalidade alimentar” e “espaço de diferenciação social” (POULAIN, 2004).

Debruçar-se sobre a alimentação em sua complexidade é necessário, sobretudo num contexto em que tanto a produção quanto a distribuição de alimentos vêm passando por transformações devido às condições tecnológicas de produção em larga escala, de modificação genética de espécies, de conservação dos alimentos por longos períodos de tempo, de transporte e negociação em âmbito nacional e global. Sendo que essas condições geram uma ruptura espacial e temporal da produção e do acesso, em que alimentos são produzidos fora da época e também dos locais de origem e são consumidos em locais distantes da produção, o que contribui para um distanciamento dos alimentos regionais disponíveis (PROENÇA, 2010).

Essas transformações tiveram parte de suas raízes na Revolução Verde, com seu pacote científico industrial de tecnologias de controle da natureza, iniciada na década de 1950 e que trouxe impactos no acesso aos alimentos e recursos naturais através de seu paradigma de produção ainda operante. Tal produção conduziu à estruturação de um sistema alimentar baseado na agricultura direcionada ao mercado e oligopólios, o que gerou danos aos pequenos produtores e camponeses, impactos ao meio ambiente e à biodiversidade. Com isso, as desigualdades sociais foram intensificadas e a questão da fome não foi resolvida. Para exemplificar essa realidade, há o fato de que a produção de alimentos hoje no Brasil seria suficiente para alimentar toda a população, contudo, o sistema produtivo é regido por alguns grupos que controlam a produção e distribuição de alimentos, de acordo com seus interesses, que por vezes não priorizam o acesso justo aos alimentos por toda a população (CHONCHOL, 2005; NOBRE *et al.*, 2014).

Quando se fala nesse acesso aos alimentos, é de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que se trata. Embora haja outros delineamentos conceituais sobre a SAN, que orientam as discussões em nível técnico, político e institucional, seus componentes e dimensões permitem revelar os determinantes da insegurança alimentar (FAO, 2014). A Lei de Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, trabalha com o seguinte conceito de SAN:

[...] é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde, que respeitam a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis (BRASIL. Lei 11.346, 2006, art. 3).

Um pouco mais além da segurança alimentar e nutricional, movimentos sociais aliados com setores da comunidade científica defendem a Soberania Alimentar, que para além de assegurar a SAN, configura-se como uma estratégia de transformação do modelo de desenvolvimento e de produção de alimentos vigente, defendendo a centralidade dos sistemas de produção naqueles que produzem, distribuem e consomem os alimentos. Trata-se da valorização e do fortalecimento da sociobiodiversidade, que para tanto envolve questões como: reforma agrária justa, autonomia, controle territorial, conservação da biodiversidade, saúde e qualidade de vida. A promoção e o fortalecimento da produção e do consumo local de alimentos são premissas substanciais (NOBRE *et al.*, 2014).

A sociobiodiversidade se dá através das relações entre diversidade sociocultural e diversidade biológica. Dessa interação são gerados bens e serviços que compõem cadeias produtivas de interesse para comunidades tradicionais e agricultores familiares (BRASIL, 2009; BRASIL, s.d.). Portanto, a sociobiodiversidade se apresenta como chave para a promoção da SAN, de maneira mais factível, e para a Soberania Alimentar, enquanto projeto de sociedade.

As diversificadas matrizes de racionalidade que caracterizam os povos e comunidades tradicionais, considerando o campesinato nessa perspectiva, propiciaram historicamente uma relação criativa com o ambiente natural. E ainda que, o atual modelo de desenvolvimento dominante rompeu e vem rompendo com as dinâmicas e fluxos socioespaciais tradicionais, alternativas são desenvolvidas para mitigar a situação de injustiça social e ambiental, ao menos localmente, e tem levado diversas comunidades tradicionais e agricultores familiares a se organizarem na promoção dos produtos da sociobiodiversidade, ou seja, produtos que fornecem bens e serviços e geram matérias primas ou benefícios para as comunidades (BRASIL, 2009).

O sistema econômico vigente de exploração ambiental impacta toda a população, mas alguns grupos sociais são atingidos com maior intensidade, sobretudo comunidades tradicionais que possuem uma relação mais estreita e de maior dependência com a natureza. Além de impactar negativamente toda a biota, a degradação ambiental compromete os serviços ecossistêmicos, entendidos como benefícios diretos e indiretos para a população humana, advindos das dinâmicas de um dado ecossistema (DAILY, 1997; COSTANZA *et al.*, 1997). Sendo que a Justiça Ambiental é fundante na reversão desse quadro, entendendo que injustiça social e degradação ambiental têm as mesmas causas, que geram uma distribuição desigual dos ônus deste modelo de desenvolvimento (ACSELRAD, 2010).

A hipótese fundamental que enfatiza a Justiça Ambiental refere-se aos perigos desproporcionalmente ou injustamente distribuídos entre grupos social e economicamente mais vulneráveis, geralmente pobres e minorias, acarretados pelos



riscos ambientais relativos à vida moderna. (HABERMANN; GOUVEIA, 2008, p. 1105).

Para que se alcance Justiça Ambiental, é preciso engendrar caminhos em que a segurança alimentar e nutricional seja assegurada considerando-se o espaço social alimentar em questão. Nesse sentido, a perspectiva da cultura alimentar é fundamental para promover a SAN e em um passo mais adiante soberania alimentar, a partir de um pensamento complexo, pois situa os hábitos alimentares dentro de um sistema cultural que classifica os alimentos e atribui-lhes símbolos e significados, por vezes distintos da lógica ocidental dominante. São as identidades sociais que vão dar sentido aos hábitos alimentares e os aspectos socioculturais são determinantes nas escolhas relacionadas à alimentação (BRAGA, 2004; LEONARDO, 2009). Ressalta-se que as possibilidades de segurança alimentar estão estreitamente relacionadas com as condições ambientais para a produção de alimentos e o desenvolvimento sustentável (FREITAS; PENA, 2007).

As comunidades tradicionais têm culturas alimentares próprias e singulares marcadas pela forte relação com a natureza e o território em que sua reprodução social se desenvolve. Assim como outros traços culturais desses grupos etnicamente diferenciados são dinâmicos e se transformam, os hábitos alimentares também têm se transformado, tendendo a homogeneização da alimentação mesmo dentro das comunidades tradicionais. Esse processo ocorre sob forte influência do discurso científico e de interesses econômicos. É possível que a velocidade dessas transformações esteja maior hoje, dada ao intenso fluxo de informações e mercadorias existentes.

Mesmo diante desse cenário, muitas comunidades rurais buscam assegurar sua segurança alimentar através do conhecimento e práticas tradicionais que possuem, como relatado por Arakaki *et al.* (2009), sobre os conhecimentos associados ao extrativismo do Barú, realizado por agroextrativistas em um assentamento do Mato Grosso do Sul. O resgate e valorização desses conhecimentos contribuem para além da segurança alimentar e nutricional, com a geração de renda para essas comunidades, conservação ambiental e agregação de conhecimento, possibilitando a melhoria da alimentação da sociedade, em geral.

Neste contexto em que há uma crise socioambiental pujante, ao mesmo passo em que são desenhadas soluções a partir das oportunidades observadas com a riqueza cultural e ambiental existente, é que se justifica o desenvolvimento desta pesquisa, que se propõe a investigar os conhecimentos e usos que a comunidade do distrito de São João da Chapada, tem e faz das plantas espontâneas presentes em seu território e o papel dessas espécies no espaço social alimentar. Considerando a contribuição do consumo dessas plantas para a segurança

alimentar e nutricional, tendo como princípio a sociobiodiversidade local.

São João da Chapada é um distrito do município de Diamantina, localizado na mesorregião do Vale do Jequitinhonha em Minas Gerais, Brasil. Situa-se cerca de 30 km da sede do município, que se insere na porção norte da Serra do Espinhaço Meridional, com predominância do domínio fitogeográfico Cerrado (VERDI *et al.*, 2015). Possui uma população de 1581 habitantes e um total de 730 domicílios particulares (IBGE, 2010). É um distrito com características rurais como outros locais do Vale do Jequitinhonha, que possui rica variedade ambiental. Trata-se de um campesinato:

[...] que se afirma na terra e cria as condições para a produção autônoma de uma pauta agrícola específica, que sai das lavouras, de campos, pastos, terreiros e engenhos, que é parte de costumes alimentares adaptados às condições ambientais e materiais e expressa a cultura material da região (RIBEIRO *et al.*, 2014).

O processo de ocupação da região de São João da Chapada e, conseqüentemente, da identidade de sua população, está fortemente vinculado à atividade minerária de ouro e diamante e ao trabalho escravo que a sustentava (MACHADO FILHO, 1980). Essa identidade é ainda mais acentuada dentre os participantes da pesquisa, que são em sua maioria negros e possuem vínculo com um projeto social, por tenderem a estar em vulnerabilidade social. Diante disso, destaca-se o recorte socioeconômico da pesquisa na comunidade.

Historicamente a alimentação de comunidades rurais e tradicionais, como a de São João da Chapada, esteve atrelada aos recursos vegetais disponíveis em seus territórios, vários desses recursos tiveram seu uso desvalorizado pelas classes dominantes e por políticas públicas, dentro do contexto de homogeneização da alimentação, o que fez com que esses alimentos não tivessem uso convencional por grande parte da população brasileira, embora sempre estivessem presentes no consumo de várias comunidades, sendo, inclusive, constitutivo de sua etnicidade. Algumas dessas plantas recentemente foram classificadas como plantas alimentícias não convencionais (PANC), ou seja, plantas ou algumas de suas partes que são comestíveis, mas que não têm consumo habitual pela maioria da população, (KINUPP; LORENZI, 2014). As PANC apresentam, geralmente, baixo valor econômico e não são encontradas com facilidade em mercados, grande parte delas são plantas espontâneas, ou seja, planta que se desenvolvem independente do cultivo pelos humanos. Tal nomenclatura (PANC) foi adotada no estudo de maneira crítica, pois são reconhecidos os limites de uma classificação de culturas alimentares tão diversas presentes no Brasil. O enfoque realizado nas plantas espontâneas decorre das vantagens que possuem sob plantas cultivadas, por terem menor demanda de insumos, de novas

terras agricultáveis, de mão de obra, podendo assim haver maior predisposição para sua coleta e consumo. Também é relevante a escassez de produção científica sobre a temática.

Para compreender e mediar um processo de co-construção de uso alimentício da biodiversidade em comunidades culturalmente diferenciadas, se faz indispensável a **tentativa** de compreender a lógica cultural e de relação com a natureza dos locais de desenvolvimento da pesquisa. Inclusive, desviando da concepção fundante da ciência ocidental de natureza como recurso natural. Para efetivar o pensamento complexo, e possibilitar a aproximação com a realidade em sua multifatorialidade, intersubjetividade e contradições, é preciso expandir nossos limites epistemológicos.

Tal compreensão no presente trabalho se deu através da etnobiologia, abordagem que procura investigar o conhecimento ecológico de populações tradicionais, relacionados ao manejo e conservação do ambiente (POSEY, 1987). A pesquisa foi desenvolvida a partir de uma das ramificações da etnobiologia: a etnobotânica, que possibilitou a compreensão das relações entre as pessoas e as plantas no ambiente em que estão inseridas e os usos realizados, com enfoque na alimentação. Aqui se estabelece um dos desafios do estabelecimento do pensamento complexo, pois a etnociência, em diversos aspectos, promove um diálogo hierarquizado, sendo, inclusive, necessário transformar suas bases epistêmicas e metodológicas, para a promoção do diálogo integralizado entre saber científico e tradicional.

O interesse pela compreensão do humano integrado ao meio que o circunda, suas relações com outros organismos biológicos e as subjetividades que as permeiam caminham conjuntamente com o anseio em contribuir para a transformação das relações assimétricas de poder que assolam a realidade socioambiental brasileira, sobretudo, de grupos sociais em maior vulnerabilidade e toda biodiversidade presente em seu território. Tais aspectos conferem a essa pesquisa elevada relevância para minha vivência pessoal e profissional.

A dissertação foi organizada por capítulos em formatos de artigos/manuscritos, que serão submetidos para publicação em revistas de divulgação científica. O primeiro artigo tem como objetivo apresentar o desenvolvimento de pesquisas etnobotânicas sobre plantas alimentícias no Brasil, através de revisão integrativa da literatura; o segundo artigo apresenta o conhecimento tradicional sobre plantas espontâneas em São da Chapada; e o terceiro artigo apresenta uma análise do espaço social alimentar em São João da Chapada e o papel das plantas espontâneas dentro dele. As duplicadas das amostras de plantas coletadas foram enviadas para especialistas de cada família botânica para realizar e confirmar as identificações.

Serão publicados em artigo à parte da dissertação os resultados referentes à etnobotânica de três plantas alimentícias em São João da Chapada: araquá (*Psidium* sp.), serralha

(*Sonchus oleraceus* L) e palma dos infernos (*Opuntia monacantha* (Willd.) Haw). Esses resultados foram obtidos através da realização de dez entrevistas, baseadas no Roteiro de entrevista semiestruturada nº2 (Apêndice E).

A pesquisa foi desenvolvida em parceria com o Projeto Caminhando Juntos (Procaj), organização não governamental que atua em São João da Chapada e outras localidades de Diamantina com trabalhos de proteção integral da criança e do adolescente. A escolha da área de estudo foi motivada pela atuação da ONG na localidade e pelo relacionamento prévio que a orientadora da pesquisa possuía com a comunidade, em função de estudos desenvolvidos com ela anteriormente. Será elaborada, também em parceria com o Procaj, uma cartilha socioeducativa com os resultados da pesquisa, com distribuição à comunidade em reunião para a devolutiva à comunidade, e pretende-se expandir a partilha dos resultados com os outros distritos de Diamantina, onde a ONG atua.

## REFERÊNCIAS

- ACSELRAD, H. Ambientalização das lutas sociais - o caso do movimento por justiça ambiental. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 24, n. 68, p. 103-119. 2010.
- ARAKAKI, A. H. *et al.* O baru (*Dipteryx alata* Vog.) como alternativa de sustentabilidade em área de fragmento florestal do Cerrado, no Mato Grosso do Sul. **Interações**, Campo Grande, v. 10, n. 1, p. 31-39. 2009.
- BOAL, A. **A Estética do Oprimido**. Rio de Janeiro: Garamond, 2009.
- BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44. 2004.
- BRASIL. Casa Civil. **Sociobiodiversidade**. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/secretaria/saf-biodiv/sociobiodiversidade-brasileira> Acesso em 21 jan. 2019.
- BRASIL. Presidência da República. **Lei nº 11.346, de 15 de Setembro de 2006**. Lei de Segurança Alimentar e Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2006. Seção 1, p. 1.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário, Ministério do Meio Ambiente, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade**. Brasília, DF, 2009.
- CHONCHOL, J. A soberania alimentar. **Revista Estudos Avançados**, São Paulo, v. 19, n. 55, p. 33-48, 2005.
- COSTANZA, R. *et al.* The value of the world's ecosystem services and natural capital. **Nature**, Reino Unido, v. 387, n. 6630, p. 253-260, 1997.

DAILY, G. **Nature's services: societal dependence on natural ecosystem**. Washington-DC: Island Press, 1997.

FAO - ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA. **O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil** - Um retrato multidimensional: Relatório 2014. Brasília: FAO, 2014. 83 p.

FREITAS, M. C. S.; PENA, P. G. L. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 69-81, 2007.

HABERMANN, M.; GOUVEIA, N. Justiça ambiental: uma abordagem ecossocial em saúde. **Revista de Saúde Pública**, v. 42, n. 6, p. 1105-1111, 2008.

IBGE- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2010**: sinopse por setores. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/sinopseporsetores/?nivel=st> Acesso em 04 nov. 2017.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

LEFF, E. Complexidade, interdisciplinaridade e saber ambiental. In: PHILIPPI Jr., A. (org.) **Interdisciplinaridade em Ciências Ambientais**. São Paulo: Signus Editora, 2000.

LEONARDO, M. Antropologia da alimentação. **Revista de Antropologia**, São Paulo, v. 3, n. 2, 2009.

MACHADO FILHO, A. M. **Arraial do Tijuco, cidade Diamantina**. 3. ed. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980. 306 p.

MORIN, E. **O método II: a vida da vida**. Porto Alegre: Sulina, 2001.

MORIN, E. **A cabeça bem feita: repensar a reforma, reformar o pensamento**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2004.

NOBRE, M. *et al.* **Economia feminista e soberania alimentar: avanços e desafios**. 2014. Disponível em: <http://sof2.tempsite.ws/wp-content/uploads/2015/07/ECONOMIA-FEMINISTA-E-SOBERANIA-ALIMENTAR.pdf> Acesso em 2 mai. 2019.

POSEY, D. A. Introdução Etnobiologia, teoria e prática. In: RIBEIRO, M. (ed.) **Suma Etnológica Brasileira**. Petrópolis: Vozes /FINEP, 1987. p. 15-25.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

POULAIN, J-P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 16, n. 3, p. 245-256. 2003. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>. Acesso em 09 de mar. 2018.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

RIBEIRO, E. M. *et al.* Programas sociais, mudanças e condições de vida na agricultura familiar do Vale do Jequitinhonha Mineiro. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, n. 2, p. 365-386, 2014.

SANTOS, B. S. **Um discurso sobre as ciências**. 7. ed. Porto: Edições Afrontamento, 1987. 58 p.

TYBUSCH, J. S.; MENDES, M. D.; LOVO, I. C. L. A Construção da Interdisciplinaridade: A área “Sociedade e Meio Ambiente” do Programa de Pós-graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas. **Caderno de Pesquisa Interdisciplinar em Ciências Humanas**, Florianópolis, v.10, n. 97, p. 27-52, jul./dez. 2009.

VERDI, M. *et al.* A Serra do Espinhaço Meridional. In: POUGY, N. *et al.* (eds). **Plano de Ação Nacional para a conversação da flora ameaçada de extinção da Serra do Espinhaço Meridional**. Rio de Janeiro: Laboratório de Biogeografia da Conservação, 2015.

## **ARTIGO 1: ETNOBOTÂNICA DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS NO BRASIL: REVISÃO INTEGRATIVA**

Silva, L. H. P., Costa, F. N., Murta, N. M. G.  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
[luiza.pedra@gmail.com](mailto:luiza.pedra@gmail.com)

### **RESUMO**

A etnobotânica, enquanto campo de estudo, muito tem a contribuir com investigações sobre a alimentação humana, sobretudo para o fomento de segurança alimentar nutricional sustentável. Nesse contexto, a pesquisa objetivou investigar o desenvolvimento de estudos etnobotânicos sobre plantas alimentícias no Brasil, através de uma revisão integrativa da literatura. As perguntas orientadoras foram: Como são realizadas as pesquisas etnobotânicas de plantas alimentícias no Brasil? Quais aspectos estão correlacionados ao conhecimento sobre tais plantas? E como essas pesquisas estão distribuídas no território brasileiro? Foram utilizadas as bases indexadoras Scientific Electronic Library Online (SciELO), Scopus Preview, Web of Science e Ovid SP. As palavras-chaves "ethnobotany" e "traditional knowledge" foram associadas através do operador booleano "AND" aos termos "food plant", "edible plant" e "feeding". Ao todo foram localizados 942 artigos, e desses, 18 foram selecionados por serem direcionados a plantas alimentícias no Brasil. A análise dos estudos indicou que as pesquisas sobre a temática investigada estão concentradas na Caatinga e na Mata Atlântica, por estarem nessas regiões as instituições de pesquisa com maior produção sobre o assunto. O principal método de coleta de dados é entrevista semiestruturada. Os resultados centram-se num levantamento das espécies consumidas e na análise sobre a correlação entre as categorias conhecimento e uso, e as influências dos aspectos socioeconômicos. Dada à relevância socioambiental da etnobotânica de plantas alimentícias, é de suma importância a ampliação dos estudos deste campo, em abrangência territorial e em abrangência teórico-metodológica.

**Palavras-chave:** Conhecimento tradicional. Plantas comestíveis. Alimentação. Ecologia humana. Recursos vegetais alimentares.

## 1 INTRODUÇÃO

O termo etnobotânica foi utilizado pela primeira vez no meio acadêmico no final do século XIX pelo botânico estadunidense John W. Harshberger (SCHULTES; REIS, 1995; CLEMENT, 1998). Contudo, é possível afirmar que é praticada desde as primeiras observações de interações entre grupos humanos e outros seres vivos com os quais coabitam o mesmo território, se nos centrarmos na definição de etnobotânica como “o estudo das inter-relações diretas entre seres humanos e plantas” (FORD, 1978 *apud* OLIVEIRA *et al.*, 2009, p. 590). Enquanto disciplina, a etnobotânica é atualmente compreendida de maneira mais abrangente como o estudo das inter-relações de sociedades e natureza (ALCORN, 1995; ALEXIADES; SHELDON, 1996). Trata-se de um campo científico relativamente novo, que embora já possua maior desenvolvimento em seus aspectos práticos, está em curso sua consolidação teórica (HAMILTON *et al.*, 2003).

A história da disciplina etnobotânica se relaciona com a história de outras áreas de estudo das ciências naturais e sociais, sobretudo da Botânica e da Antropologia (OLIVEIRA *et al.*, 2009). Durante os séculos XVIII e XIX, o interesse das sociedades ocidentais industrializadas na interação de outras culturas com a flora era estritamente econômico e deslegitimava o conhecimento local (CLEMENT, 1998). Os objetivos da então etnobotânica, descrita por Harshberger (1896), eram de contribuir no entendimento da posição cultural das tribos que usam plantas para alimentação, abrigo ou vestuário; identificar a distribuição de plantas no passado; indicar rotas comerciais antigas; e sugerir novas linhas de fabricação.

Até o emprego do termo etnobotânica por Harshberger, os trabalhos que hoje são entendidos como pertencentes à disciplina, eram classificados como trabalhos de botânica aplicada, botânica aborígine, etnografia botânica, botânica, *plant lore* (conhecimento das plantas). No decorrer da história da disciplina foi se transformando os interesses da etnobotânica, e com isso seus objetivos e métodos.

A etnobotânica pode ainda ser compreendida como a abordagem de maior expressividade, em termos de pesquisas desenvolvidas, da etnobiologia, definida por Darrell Posey como “estudo do conhecimento e das conceituações desenvolvidas por qualquer sociedade a respeito da biologia” (POSEY, 1987, p. 15). Tal definição foi escrita por Posey em *Suma Etnológica Brasileira*, publicação de extrema relevância para a etnobiologia no Brasil, editada por Darcy Ribeiro e coordenada por Berta Ribeiro.

Nas duas últimas décadas, houve crescimento significativo das pesquisas etnobotânicas, sobretudo na América Latina, com destaque para as produções no Brasil, México



e Colômbia (HAMILTON *et al.*, 2003). O cenário em que se dá o desenvolvimento da etnobotânica no Brasil, assim como em outros países, é de uma imensa diversidade biológica e cultural (OLIVEIRA *et al.*, 2009), que gesta imensa riqueza de conhecimentos, subjetividades, práticas e usos de plantas por diferentes comunidades humanas.

Pelos seus objetivos, a etnobotânica é uma disciplina essencialmente interdisciplinar, demandando perspectivas, habilidades e métodos de campos de estudo diversos. A base para toda investigação etnobotânica deve estar pautada no que Cardoso de Oliveira (1996) defende como constituinte dos momentos estratégicos do ofício do antropólogo: olhar, ouvir e escrever. Sendo o trabalho desenvolvido através do exercício da reflexão epistemológica.

No Brasil, assim como em toda a América Latina, os estudos etnobotânicos se referem predominantemente a plantas medicinais, entretanto os enfoques variam em relação à região em que são realizados (OLIVEIRA *et al.*, 2009). Se no início do desenvolvimento da etnobotânica, os participantes eram sobretudo indígenas ou de outras comunidades não-industrializadas e tradicionais, atualmente esses estudos abrangem também comunidades industrializadas e não tradicionais (AMARAL; GUARIM NETO, 2008; EICHEMBERG; AMOROZO, 2013; LEAL; ALVES; HANAZAKI, 2018).

Nos países em que coexistem grande diversidade cultural e biológica, e problemas territoriais e de pobreza, os estudos etnobotânicos discutem questões referentes a desenvolvimento, gestão de recursos, segurança alimentar e saúde pública (HAMILTON *et al.*, 2003). As plantas alimentícias, sobretudo as nativas e/ou selvagens, são objetos de estudo de relevância para a Etnobotânica Aplicada (HAMILTON *et al.*, 2003), embora os trabalhos etnobotânicos sobre alimentação humana comumente não tratem exclusivamente dessa temática. Em decorrência das especificidades do uso alimentar de recursos vegetais, e de suas implicações para a saúde pública, conservação ambiental e desenvolvimento territorial – com as circunscritas reproduções sociais – é de suma importância debruçar-se sobre o estado da arte da etnobotânica direcionada à alimentação humana. Neste cenário é que se pretende aqui apresentar pesquisas publicadas sobre etnobotânica, conhecimento tradicional e plantas alimentícias no Brasil, como parte do conhecimento acadêmico desenvolvido sobre a temática.

O trabalho compõe pesquisa de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).<sup>1</sup>

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

O presente estudo consiste em uma revisão integrativa da literatura sobre etnobotânica de plantas alimentícias no Brasil. Através da revisão integrativa sistematiza-se os resultados de estudos relacionados a um determinado tema ou objeto, o que possibilita sintetizar e engendrar conclusões gerais sobre o assunto pesquisado, contribuindo para o avanço das discussões acadêmicas e apontando lacunas que requerem investigação (MENDES *et al.*, 2018). A revisão integrativa permite uma análise abrangente por incorporar pesquisas de diferentes delineamentos metodológicos, associando dados da literatura teórica e empírica (SOUZA *et al.*, 2010). Esta categoria de revisão se faz mais adequada diante da diversidade metodológica, principalmente em relação à análise de dados, dos estudos sobre etnobotânica de plantas alimentícias, característica que tornaria inviável, por exemplo, revisões do tipo sistemática.

A pesquisa foi desenvolvida através dos seguintes passos: estabelecimento do tema e das perguntas da pesquisa; definição de descritores e palavras-chave; escolha das bases indexadoras; estabelecimentos de critérios de inclusão e exclusão de trabalhos; busca de artigos nos bancos de dados; seleção de artigos; análise dos estudos; apresentação dos resultados.

As perguntas que orientaram o trabalho são: Como são realizadas as pesquisas etnobotânicas de plantas alimentícias no Brasil? Quais aspectos estão correlacionados ao conhecimento sobre tais plantas? Como essas pesquisas estão distribuídas no território brasileiro?

Foram utilizadas as bases indexadoras *Scientific Eletronic Library Online* (SciELO), *Scopus Preview*, *Web of Science* e *Ovid SP*. As palavras-chaves "*ethnobotany*" e "*traditional knowledge*" foram associadas através do operador booleano "AND" aos termos "*food plant*", "*edible plant*" e "*feeding*", como demonstrado a seguir: ("*ethnobotany*" AND "*food plant*") OR ("*ethnobotany*" AND "*edible plant*") OR ("*ethnobotany*" AND "*feeding*") OR ("*traditional knowledge*" AND "*food plant*") OR ("*traditional knowledge*" AND "*edible plant*") OR ("*traditional knowledge*" AND "*feeding*").

---

<sup>1</sup> Aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), com o número de protocolo 2.956.893.

As buscas no SciELO também foram realizadas com as combinações de palavras-chaves acima no idioma português: etnobotânica, conhecimento tradicional, plantas alimentícias, plantas comestíveis e alimentação. E no idioma espanhol: *etnobotánica, conocimiento tradicional, plantas alimenticias, plantas comestibles e alimentación*.

A partir da leitura dos títulos foram eliminados os artigos que se referem a pesquisas em outros países e aqueles que não abordam plantas utilizadas na alimentação. Os artigos selecionados pelos títulos tiveram seus resumos avaliados, aqueles que se tratavam de estudos de etnobotânica de plantas usadas na alimentação no Brasil foram selecionados. A apresentação dos resultados tem caráter descritivo.

### 3 RESULTADOS

A amostra inicial com os resultados das buscas nas quatro bases indexadoras foi de 942 artigos. Através da leitura dos títulos dos trabalhos, apenas 111 foram selecionados, a maior parte das exclusões ocorreu pela abrangência dos estudos não se referir ao Brasil. Após a exclusão dos artigos que se repetiram nas diferentes bases, restaram 89 trabalhos. Desses, 49 foram selecionados para uma análise abrangente, pois não se restringiam ao uso alimentar das plantas, incluindo outros usos, mas traziam contribuições de relevância para a discussão. Ao final, foram selecionados 18 trabalhos que se referem especificamente à estudos etnobotânicos de plantas alimentícias existentes no país (Tabela 1).

**Tabela 1** – Número de publicações incluídas na revisão integrativa por etapas de seleção e bases indexadoras

Artigos	Bases indexadoras				Total
	SciELO	Scopus	Ovid SP	Web of Science	
Amostra Inicial	222	462	139	119	942
Selecionados pela leitura do título	33	59	9	10	111
Selecionados pela leitura do título, excluídos os que se repetiram em bases diferentes	-	-	-	-	89
Selecionados pela leitura do resumo por serem de interesse geral para o estudo	-	-	-	-	49
Selecionados pela leitura completa por serem focados no uso alimentar das plantas	-	-	-	-	18
Amostra final	<b>18</b>				

Fonte: autoria própria.

A Tabela 2 apresenta os artigos por ano, periódico, instituições de pesquisa envolvidas, autores e idiomas. Observa-se que a publicação científica sobre a temática é muito recente, estando concentrada nos últimos 11 anos, entre 2008 e 2018. Há apenas um trabalho anterior a esse período, de 1989. E a maior parte dos trabalhos (77,8%) foram publicados entre 2013 e 2018.

Os periódicos em que foram publicados os trabalhos têm escopos direcionados para etnobiologia, etnomedicina, biologia - em especial botânica -, ecologia, ecologia e nutrição, ciências humanas, plantas medicinais e temáticas interdisciplinares. O periódico *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* se destaca na publicação da temática, dentre os 18 artigos selecionados, 6 (33,3%) foram publicados em seus diferentes volumes. A maior parte dos artigos estão no idioma inglês (72,2%), o que se justifica pelo fato da maioria dos artigos terem sido publicados em periódicos internacionais e por alguns periódicos brasileiros publicarem na língua inglesa.

A maioria dos autores possuía vínculo em universidades federais brasileiras na data da publicação dos artigos. Contudo, há trabalhos em parceria com instituições estrangeiras, como o *Jardim Botânico José Celestino Mutis, Colombian Society of Ethnobiology, Universidad del Rosario* e *Centro de Estudios Médicos Interculturales*, ambos colombianos. Além da *Universidad Nacional del Comahue* da Argentina e a *University of Hamburg* da Alemanha.

**Tabela 2** – Artigos analisados na revisão integrativa

Título	Ano	Periódico	Instituições dos autores	Autores
Conhecimento e utilização da floresta pelos índios Waimiri-Atroari do Rio Camanau - Amazonas	1989	Acta Botanica Brasilica	INPA, UTAM	Miller; Wandelli; Pierre Grenand
Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil)	2008	Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas	UFMT	Amaral; Guarim Neto
O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba, SP, Brasil	2009	Acta Botanica Brasilica	UNESP	Pilla; Amorozo
Traditional knowledge and management of Umbu ( <i>Spondias tuberosa</i> , Anacardiaceae): An endemic species from the semi-arid region of Northeastern Brazil	2010	Economic Botany	UFRPE, UFSC	Lins Neto; Peroni; Albuquerque

Continua...

**Tabela 2** – Continuação...

<b>Título</b>	<b>Ano</b>	<b>Periódico</b>	<b>Instituições dos autores</b>	<b>Autores</b>
Knowledge, use and management of native wild edible plants from a seasonal dry forest (NE, Brazil)	2013	Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine	UFRPE, Colombian Society of Ethnobiology, UFSC	Cruz; Peroni; Albuquerque
Contributions of the old urban homegardens for food production and consumption in Rio Claro, Southeastern Brazil	2013	Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas	UNESP, UFSC	Eichemberg; Amorozo
Use of Cultivated and Harvested Edible Plants by Caiçaras—What Can Ethnobotany Add to Food Security Discussions?	2014	Human Ecology Review	UFSC	Giraldi; Hanazaki
Food flora in 17th century Northeast region of Brazil in Historia Naturalis Brasiliae.	2014	Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine	UFCG, UFRPE	Medeiros; Albuquerque
"I eat the manofe so it is not forgotten": local perceptions and consumption of native wild edible plants from seasonal dry forests in Brazil.	2014	Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine	UFRPE, UFBA, UFSC, Colombian Society of Ethnobiology, Universidad del Rosario, Centro de Estudios Médicos Interculturales	Cruz; Medeiros; Combariza; Peroni; Albuquerque
Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil.	2015	Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine	UFMS, University of Hamburg, UFMT, UNESP	Bortolotto; Amorozo; Guarim Neto; Oldeland; Damasceno-Junior
Do socioeconomic characteristics explain the knowledge and use of native food plants in semiarid environments in Northeastern Brazil?	2015	Journal of Arid Environments	UFRPE, UFSC	Campos; Albuquerque; Peroni; Araújo

Continua...

**Tabela 2 – Continuação...**

<b>Título</b>	<b>Ano</b>	<b>Periódico</b>	<b>Instituições dos autores</b>	<b>Autores</b>
Criteria for Native Food Plant Collection in Northeastern Brazil	2016	Human Ecology	UFRPE	Campos; Nascimento; Albuquerque; Araújo
Use and traditional knowledge of <i>Byrsonima crassifolia</i> and <i>B. coccolobifolia</i> (Malpighiaceae) in a Makuxi community of the Roraima savanna, northern Brazil	2017	Acta Amazonica	INPA, UFAM, UERR	Oliveira; Scudeller; Barbosa
Agrobiodiversidade e a etnobotânica na comunidade São Benedito, Poconé, Mato Grosso, Brasil	2017	Interações (Campo Grande)	UFMT	Duarte; Pasa
Local botanical knowledge of native food plants in the semiarid region of Brazil	2018	Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine	UFPB, UFCG, Jardim Botânico José Celestino Mutis, UEPB, UNEB, Universidad Nacional del Comahue	Nunes; Guerra; Arévalo-Marín; Alves; Nascimento; Cruz; Ladio; Silva; Oliveira; Lucena
Knowledge, use, and disuse of unconventional food plants.	2018	Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine	UFSC	Leal; Alves; Hanazaki

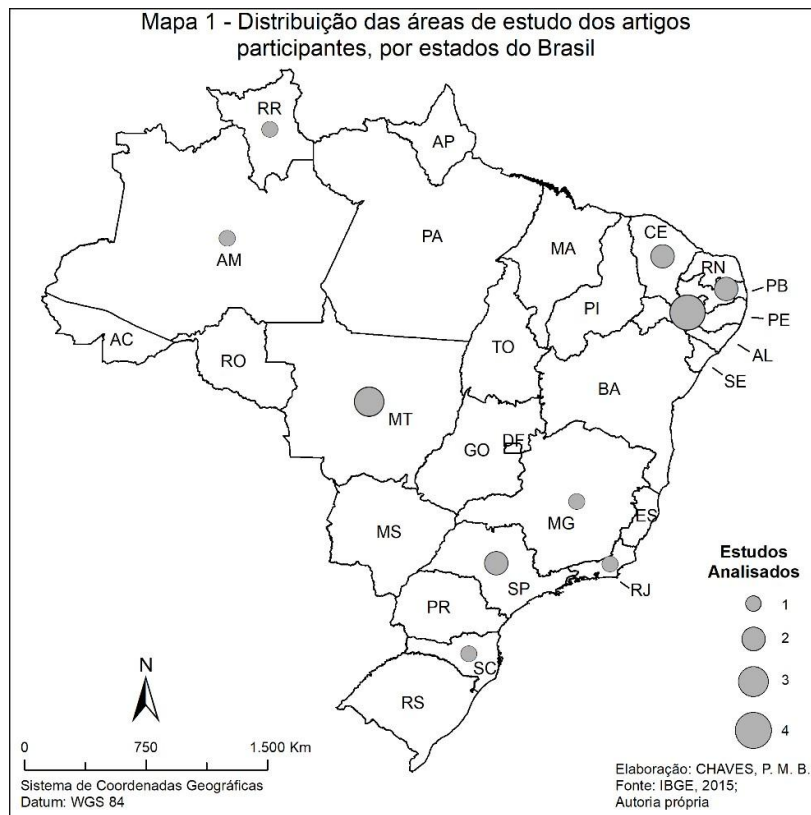
Fonte: autoria própria.

As instituições de pesquisa brasileiras com proeminência na produção acadêmica da temática são a Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE) com sete estudos e a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) também com sete estudos, sendo que em quatro artigos as duas universidades estão envolvidas conjuntamente.

O Nordeste é a região do país que contém a maior parte dos estudos (MAPA 1), possivelmente em decorrência da relevância da UFRPE na produção científica de etnobotânica de plantas alimentícias, através do trabalho desenvolvido pelo Laboratório de Etnobiologia Aplicada, sob a coordenação de Albuquerque. Embora a UFSC tenha destaque na produção, há poucos estudos sobre a temática, especificamente, no próprio estado da instituição. E assim como a UFSC, outras instituições também desenvolveram pesquisas em estados diferentes. Os autores com maior número de publicação estão vinculados a essas duas instituições, Ulysses

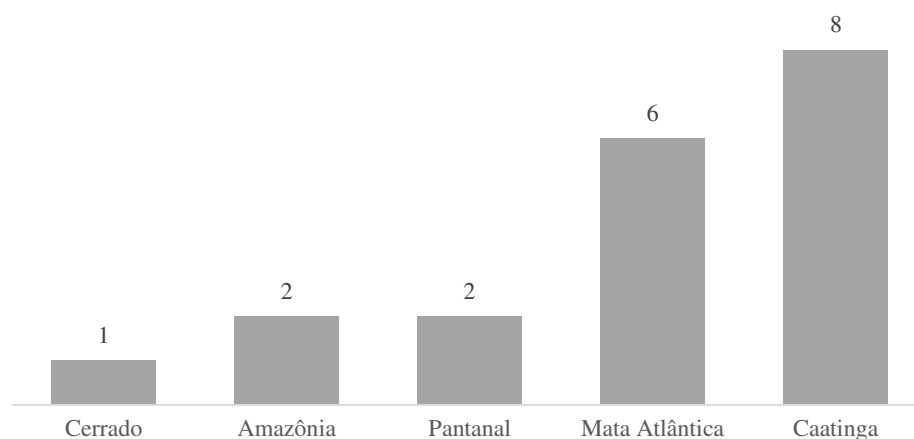
Paulino Albuquerque (UFRPE), e Nivaldo Peroni (UFSC), respectivamente, com autoria de sete e quatro artigos selecionados, respectivamente.

**Mapa 1** - Mapa da distribuição dos estudos analisados por estado.



Fonte: IBGE, 2015; autoria própria.

Os principais biomas onde as pesquisas são desenvolvidas são Caatinga e Mata Atlântica (Gráfico 1), possivelmente como resultado do volume de produção da UFRPE, situada em área predominantemente de Caatinga, contando também com Mata Atlântica no litoral, e da produção da UFSC, situada em região de Mata Atlântica, que se estende pelos estados limítrofes. Alguns estudos foram desenvolvidos em mais de um bioma.

**Gráfico 1** – Número de artigos por área de estudo em cada bioma brasileiro.

Fonte: autoria própria.

Não houve conformidade em relação ao uso de palavras-chaves nos artigos. Ao todo, foram utilizados 55 diferentes termos, e a maior parte (72,2%) foi utilizado por apenas um dos trabalhos. A palavra-chave mais adotada foi etnobotânica com frequência de 72,2%, seguida pelas palavras com frequência de 22,2%, plantas alimentícias, etnobiologia, ecologia humana, com 16,7%, comunidades rurais, e com 11,1%, dieta, PANC, plantas comestíveis, plantas medicinais, conhecimento local, Brasil, conhecimento tradicional, biodiversidade, Mata Atlântica e Caatinga. Com isso, fica evidente a centralidade na abordagem da etnociência com destaque para o conhecimento tradicional sobre os recursos vegetais alimentares em comunidades rurais.

### 3.1 Métodos Etnobotânicos

A maior parte dos trabalhos analisados foram desenvolvidos em comunidades rurais, tendo como público camponeses, quilombolas, indígenas, extrativistas. Há também alta ocorrência de estudos em áreas protegidas ou em suas proximidades, como a Floresta Nacional do Araripe (CAMPOS *et al.*, 2016), a Terra Indígena Guató (BORTOLOTTI *et al.*, 2015), o Parque Estadual Serra do Mar (PILLA; AMOROZO, 2009) e o Mosaico Bocaina (GIRALDI; HANAZAKI, 2018). A escolha de tais áreas de estudo e população participante se dá exatamente por ser nesses locais que comunidades estabelecem relações complexas com o ambiente através de conhecimentos tradicionais.

O método de seleção de amostra mais utilizado nos estudos que envolveram trabalhos de campo é bola de neve, trata-se de amostragem não probabilística na qual inicia-se a coleta com um participante-chave que indica um próximo participante que tenha o perfil



necessário para a pesquisa, e assim sucessivamente (GOODMAN, 1961). O N amostral dos estudos teve uma amplitude de 297 indivíduos, sendo a menor amostra de 20 participantes (BARREIRA *et al.*, 2015) e a maior de 317 participantes (CAMPOS *et al.*, 2016). Entrevistas, principalmente semiestruturadas, são utilizadas na coleta de dados da maioria dos estudos (77,7%). Observação direta e turnês guiadas (caminhadas etnobotânicas) também foram utilizadas com frequência. Apenas o trabalho de Medeiros e Albuquerque (2014) se destoa metodologicamente dos outros, pois trata-se de revisão histórica. Todos os estudos que envolveram trabalho de campo com coleta de material botânico, realizaram deposição do material em herbários de instituições destinadas à pesquisa.

Preponderantemente, a análise dos dados é realizada tanto qualitativa quanto quantitativamente. Verificou-se uma variedade de índices e medidas: índice de diversidade de *Shannon-Wiener*, índice de Equabilidade de *Pielou*, índice de *Levins*, índice de Saliência, correlação de *Pearson*, correlação de *Spearman*, índice de *Jacart*, índice de valor (UV *general*, UV *current*, UV *potential*), frequência relativa de citação, Valor de Diversidade do Informante (IDV), Valor de Equidade do Informante (IEV). Além do uso de regressão linear, tabelas de contingência, modelo linear generalizado, teste *Kruskal-Wallis* e teste *Wilcoxon*.

### 3.2 Congruências e incongruências entre os estudos Etnobotânicos

Para a análise dos resultados das publicações é preciso considerar a diversidade dos objetivos e métodos trabalhados nas pesquisas e as particularidades socioecológicas inerentes de cada local de estudo. Esta diversidade é característica comum em revisões integrativas, para as quais determinadas comparações e agrupamentos de alguns resultados não são pretendidos.

Em geral, são desenvolvidos estudos de casos com um levantamento etnobotânico com as plantas consumidas pelo grupo social alvo da pesquisa. Foi verificado por Miller, Wandelli e Grenand (1989), assim como em outros trabalhos, alto grau de conhecimento e uso das plantas alimentícias pelos participantes. Essas variáveis adotadas pelos autores - *conhecimento* e *uso* -, são as principais categorias de análise mobilizadas pelos demais estudos. Diferentes resultados sobre estas categorias foram obtidos, ao mesmo tempo em que há correlação direta entre *conhecimento* e *uso* (CAMPOS *et al.*, 2015), também há estudos em que não foi identificado essa correlação (NASCIMENTO *et al.*, 2013). Sendo que Campos *et al.* (2015) encontraram resultados diferentes aos de outros estudos, nos quais, em geral, as pessoas têm mais conhecimento sobre os recursos do que efetivamente fazem uso deles.

A relação entre as categorias de *conhecimento* e *uso* e as características socioeconômicas dos participantes – como idade, gênero, renda, ocupação, local e tempo de residência – é recorrentemente analisada pelos estudos etnobotânicos. Em alguns estudos tais características não foram determinantes e o conhecimento sobre as espécies alimentícias é distribuído sem distinção significativa entre os membros das comunidades parceiras dos estudos (LINS NETO; PERONI; ALBUQUERQUE, 2010; BARREIRA *et al.*, 2015; OLIVEIRA; SCUDELLER, BARBOSA, 2017).

Não foi verificada correlação entre *conhecimento* e gênero, (LINS NETO; PERONI; ALBUQUERQUE, 2010; BORTOLOTTTO *et al.*, 2015), assim como não foi verificada entre *conhecimento* e ocupação dos participantes (CRUZ; PERONI; ALBUQUERQUE, 2013). Enquanto, por outro lado, houve correlação entre o conhecimento e a idade (BORTOLOTTTO *et al.*, 2015; CRUZ; PERONI; ALBUQUERQUE, 2013) e o local de residência (BORTOLOTTTO *et al.*, 2015).

Em relação ao *uso*, há estudos que verificaram correlação com gênero (NUNES *et al.*, 2018) e renda (DUARTE; PASA, 2016). Enquanto os trabalhos de Cruz, Peroni, e Albuquerque (2013) e de Oliveira, Scudeller e Barbosa (2017) não verificaram correlação do uso com gênero, idade e ocupação, sendo que o primeiro trabalho apenas identificou correlação direta entre o uso no passado e idade dos participantes.

O estudo de Campos *et al.* (2015) investigou, especificamente, a relação entre as características socioeconômicas e o *conhecimento* e *uso* de plantas alimentícias nativas no semiárido nordestino do Brasil, apresentando as conclusões de que tais características têm efeito sobre eles. Nesse estudo, as categorias de *conhecimento* e *uso* foram trabalhadas como uma única variável, e apresentou baixa correlação com o local de coleta em quintais, forte correlação com tempo de residência e com a idade dos participantes, sendo esta última a correlação mais robusta e com maior valor explicativo.

Outra possibilidade de análise foi apresentada por Cruz *et al.* (2014) com a categoria de *percepção de uso*, que esteve diretamente correlacionada com idade e renda. E através desta análise, foi sugerido que as mudanças, em curso, de percepção de uso dos recursos alimentares vegetais podem comprometer a conservação da biodiversidade e os conhecimentos e práticas tradicionais.

A elevada diversidade de recursos vegetais alimentícios identificados é destacada por alguns autores (AMARAL; NETO, 2008; BARREIRA *et al.*, 2015; DUARTE; PASA, 2016; PILLA; AMOROZO, 2009). A maior parte das plantas alimentícias listadas nos estudos são do grupo das angiospermas, sendo destacado o consumo dos frutos *in natura*

(NASCIMENTO *et al.*, 2013; GIRALDI; HANAZAKI, 2018; LEAL; ALVES; HANAZAKI, 2018). E para além da alimentação, outros usos dos recursos vegetais alimentares também são verificados, principalmente, o uso medicinal, mas também outros como matéria para artesanato, lenha e isca (BORTOLOTTTO *et al.*, 2015; CAMPOS *et al.*, 2016; DUARTE; PASA, 2016; EICHEMBERG; AMOROZO, 2013; OLIVEIRA; SCUDELLER; BARBOSA, 2017).

Do total de estudos que compõem essa revisão, 39,9% são focados no consumo de plantas nativas e/ou silvestres, e, de maneira geral, esses grupos de plantas também são evidenciadas nos demais estudos que incluem as espécies introduzidas e as domesticadas. Tal enfoque se dá em decorrência da relevância socioecológica desses recursos vegetais para a conservação da biodiversidade e para a segurança alimentar das comunidades que fazem deles uso. Entretanto, as plantas nativas não possuem destaque em alguns dos estudos (NASCIMENTO *et al.*, 2013; PILLA; AMOROZO, 2009).

A discussão sobre a redução do conhecimento e do consumo de plantas alimentícias, sobretudo, as espécies nativas e as não convencionais, se faz presente na maior parte dos estudos, seja enquanto resultado de alguns deles (CRUZ; PERONI; ALBUQUERQUE, 2013; LEAL; ALVES; HANAZAKI, 2018; NASCIMENTO *et al.*, 2013), ou enquanto tendências observadas e preocupações com os prováveis desdobramentos.

Há necessidade de desenvolvimento de pesquisas de caráter nutricional acerca de diversas plantas alimentícias, como destacado pelo trabalho de Medeiro e Albuquerque (2015), que identificaram em um estudo do século XVII no nordeste brasileiro 80 espécies utilizadas na alimentação e assinalaram que para algumas delas ainda faltam estudos que indiquem seu real valor nutricional. Kinupp e Barros (2008) desenvolveram pesquisa com esse objetivo - investigar aspectos nutricionais de plantas alimentícias negligenciadas -, analisando os teores proteicos e minerais de 69 espécies de plantas nativas presentes na Região Metropolitana de Porto Alegre. Muitas dessas espécies apresentaram tais teores nutricionais superiores a espécies de plantas comerciais que possuem uso similar na alimentação humana.

#### **4 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Trabalhos de pesquisa sobre plantas alimentícias, a partir da perspectiva e das metodologias da etnobotânica, propriamente ditas, ainda estão em consolidação no Brasil, assim como no restante do mundo. Muito embora, estudos sobre alimentação humana, envolvendo a cultura e os recursos vegetais, já sejam desenvolvidos há mais tempo por variadas áreas de conhecimento.

No Brasil há uma concentração dos estudos em poucas instituições de ensino e pesquisa, com alguns autores vinculados a grande parte deles, o que faz com que as localidades onde os estudos são desenvolvidos também estejam concentradas. Para que o desenvolvimento destes estudos continue se efetivando com qualidade, é preciso fomentar a discussão da temática na comunidade acadêmica para que mais pesquisadores contribuam com a discussão proposta, estimulando a participação de pesquisadores novos na área e o desenvolvimento de estudos também em outras localidades.

Para aprimorar a investigação do estado da arte das pesquisas relacionadas à etnobotânica de plantas alimentícias que aqui se pretendeu fazer, futuramente pode ser incluída na revisão artigos não localizados nas bases indexadores, mas que foram utilizados como referências dos artigos selecionados, além da literatura cinza, considerando os fatores de inclusão para integrar ao estudo.

A compreensão da cultura alimentar através dos conhecimento e práticas tradicionais com plantas alimentícias é de grande relevância para a conservação da biodiversidade, o desenvolvimento territorial sustentável e a segurança alimentar e nutricional. Contudo, os estudos etnobotânicos de recursos vegetais alimentares, encontram-se centrados, em grande medida, em perspectivas das ciências naturais. E para que possa alcançar a complexidade que tal discussão demanda, a etnobotânica precisa trabalhar mais intensamente na construção de metodologias e reforçar pressupostos efetivamente interdisciplinares.

## REFERÊNCIAS

- ALCORN, J. B. The scope and aims of ethnobotany in a developing world. *In*: SCHULTES, R. E.; REIS, S. V. (eds.). **Ethnobotany: evolution of a discipline**. Cambridge: Timber Press, 1995. p. 23-39.
- ALEXIADES, M. N.; SHELDON, J. W. **Ethnobotanical Research: A Field Manual**. New York: The New York Botanical Garden, 1996.
- AMARAL, C. N.; NETO, G. G. Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil). **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, n. 3, p. 329-341, 2008.
- BARREIRA, T. F. *et al.* Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Medicinais**, v. 17, n. 4, p. 964-974, 2015.
- BORTOLOTTI, I. M. *et al.* Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 11, n. 1, 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1186/s13002-015-0026-2> Acesso em 10 mai. 2019.

- CAMPOS, L. *et al.* Criteria for Native Food Plant Collection in Northeastern Brazil. **Human Ecology**, v. 44, n. 6, p. 775-782, 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1007/s10745-016-9863-4> Acesso em 6 mai. 2019.
- CAMPOS, L. Z. de O. *et al.* Do socioeconomic characteristics explain the knowledge and use of native food plants in semiarid environments in Northeastern Brazil? **Journal of Arid Environments**, v. 115, p. 53-61, 2015.
- CLEMENT, D. The Historical Foundations of Ethnobiology. **Journal of Ethnobiology**, v. 18, n. 2, p. 109-128, 1998.
- CRUZ, M. P.; PERONI, N.; ALBUQUERQUE, U. P. Knowledge, use and management of native wild edible plants from a seasonal dry forest (NE, Brazil). **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 9, n. 1, p. 1-10, 2013.
- CRUZ, M. P. *et al.* “I eat the manofê so it is not forgotten”: Local perceptions and consumption of native wild edible plants from seasonal dry forests in Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 10, n. 1, p. 1-11, 2014.
- DUARTE, G. S. D.; PASA, M. C. Agrobiodiversidade e a etnobotânica na comunidade São Benedito, Poconé, Mato Grosso, Brasil. **Interações**, v. 17, n. 2, p. 247-256, 2016.
- EICHEMBERG, M. T.; AMOROZO, M. C. M. Contribuições dos quintais urbanos antigos na produção e no consumo de alimentos em Rio Claro, Sudeste do Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emilio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 8, n. 3, p. 745-755, 2013.
- GIRALDI, M.; HANAZAKI, N. Use of Cultivated and Harvested Edible Plants by Caiçaras – What can Ethnobotany add to Food Security Discussions? **Human Ecology Review**, v. 20, n. 2, p. 51-74, 2018.
- GOODMAN, L. Snowball sampling. **Annals of Mathematical Statistics**, v. 32, p. 148-170, 1961.
- HAMILTON, A. C. *et al.* **The Purposes and Teaching of Applied Ethnobotany**. Godalming: WWF, 2003.
- HARSHBERGER, J. W. The Purposes of Ethno-Botany. **Botanical Gazette**, v. 21, n. 3, p. 146-154, 1896. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/2464707> Acesso em 4 abr. 2019.
- KINUPP, V. P.; BARROS, I. B. I. Teores de proteína e minerais de espécies nativas, potenciais hortaliças e frutas. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 28, n. 4, p.846-857, 2008.
- LEAL, M. L.; ALVES, R. P.; HANAZAKI, N. Knowledge, use and disuse of unconventional food plants. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 14, n. 1, p. 1-9, 2018.
- LINS NETO, E. M. F.; PERONI, N.; ALBUQUERQUE, U. P. Traditional knowledge and management of Umbu (*Spondias tuberosa*, Anacardiaceae): An endemic species from the semi-arid region of Northeastern Brazil. **Economic Botany**, v. 64, n. 1, p. 11–21, 2010.
- MEDEIROS, M. F. T.; ALBUQUERQUE, U. P. Food flora in 17th century northeast region of Brazil in Historia Naturalis Brasiliae. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 10, n. 1, 2014.
- MENDES K. D. S.; SILVEIRA R. C. C. P.; GALVÃO C. M. Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem. **Texto Contexto Enfermagem**, v. 17, n. 4, p. 758-64, 2008.

MILLER, R.; WANDELLI, E.; GRENAND, P. Conhecimento e utilização da floresta pelos índios Waimiri-Atroari do Rio Camanau-Amazonas. **Acta Botanica Brasilica**, v. 3, n. 2, p. 47-56, 1989.

NASCIMENTO, V. T. *et al.* Knowledge and Use of Wild Food Plants in Areas of Dry Seasonal Forests in Brazil. **Ecology of Food and Nutrition**, v. 52, n. 4, p. 317-343, 2013.

NUNES, E. N. *et al.* Local botanical knowledge of native food plants in the semiarid region of Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 14, n. 1, p. 1-13, 2018.

OLIVEIRA, F. C. de *et al.* Avanços nas pesquisas etnobotânicas no Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, v. 2, n. 23, p. 590-605, 2009.

OLIVEIRA, R. L. C. de; SCUDELLER, V. V.; BARBOSA, R. I. Use and traditional knowledge of *Byrsonima crassifolia* and *B. coccolobifolia* (Malpighiaceae) in a Makuxi community of the Roraima savanna, northern Brazil. **Acta Amazonica**, v. 47, n. 2, p. 133-140, 2017. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0044-59672017000200133&lng=en&tlng=en](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0044-59672017000200133&lng=en&tlng=en) Acesso em 2 abr. 2019.

OLIVEIRA, R. O. C. de. O Trabalho do Antropólogo: olhar, ouvir, escrever. **Revista da Antropologia**, v. 39, n. 1, p. 13-37, 1996.

PILLA, M. A. C.; AMOROZO, M. C. P. O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba, SP, Brasil. **Acta Botanica Brasilica**, v. 23, n. 4, p. 1190-1201, 2009.

POSEY, D. A. Introdução Etnobiologia, teoria e prática. *In*: RIBEIRO, B. (ed.). **Suma Etnológica Brasileira**. Petrópolis: Vozes/FINEP, 1987. p. 15-25.

SOUZA M. T.; SILVA M. D.; CARVALHO R. Revisão integrativa: o que é e como fazer. **Einstein**, v. 8, n. 1, p. 102-6, 2010.

## **ARTIGO 2: O ESPAÇO DO COMESTÍVEL: CONHECIMENTO TRADICIONAL SOBRE PLANTAS ESPONTÂNEAS EM UMA COMUNIDADE DO VALE DO JEQUITINHONHA, DIAMANTINA, MG.**

Silva, L. H. P., Costa, F. N., Murta, N. M. G.  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
[luiza.pedra@gmail.com](mailto:luiza.pedra@gmail.com)

### **RESUMO**

A cultura alimentar das comunidades tradicionais e rurais do Vale do Jequitinhonha se estruturou historicamente a partir de sua intrínseca relação com a biota da Serra do Espinhaço. Paulatinamente, a forte presença dessa rica sociobiodiversidade na alimentação vem se reconfigurando às mudanças no espaço social alimentar, caracterizadas por perdas de práticas e conhecimentos tradicionais, que há muito contribuem para a segurança alimentar e nutricional destas comunidades. Neste contexto, objetivou-se investigar os conhecimentos e usos acerca de plantas alimentícias não convencionais, sobretudo de plantas espontâneas, e como elas contribuem para a cultura alimentar local, através de um estudo de caso em São João da Chapada, distrito rural do município de Diamantina. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas, observação participante e caminhadas etnobotânicas, com análise qualitativa e quantitativa dos dados, a partir de estatística descritiva e análise de conteúdo. Ao todo, foram identificadas 71 espécies de plantas não cultivadas consumidas na localidade. As espécies estão concentradas nas famílias Myrtaceae, Asteraceae e Annonaceae. Destaca-se a frequência do consumo de frutos *in natura*, que em sua maioria são espécies espontâneas nativas, e o consumo de folhas *in natura* ou refogadas, que em sua maioria são espécies subespontâneas exóticas. Os conhecimentos e práticas acerca das plantas alimentícias presentes no território da comunidade são constitutivos da cultura alimentar local e regional.

**Palavras-chave:** Etnobotânica. Espinhaço. Cultura alimentar. Espaço social alimentar. PANC.



## 1 INTRODUÇÃO

A cultura alimentar de uma sociedade é constituída pelos diferentes elos entre as condições ambientais e biológicas existentes e as expressões da cultura, com sua cosmovisão e técnicas dela derivadas (FREITAS; PENA, 2007). O presente estudo centra-se em alguns desses aspectos da cultura alimentar de uma comunidade rural localizada na Serra do Espinhaço, São João da Chapada, um distrito pertencente ao município de Diamantina em Minas Gerais. A Serra do Espinhaço abriga uma enorme sociobiodiversidade em toda a sua extensão (VERDI *et al.*, 2015) que propicia a existência de culturas alimentares únicas. A riqueza gerada pela sociobiodiversidade na alimentação é reconhecida nos conhecimentos e práticas acerca do consumo dos recursos vegetais existentes nos territórios dos grupos sociais.

Grande parte desses recursos vegetais têm sido classificados como Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), por terem, em geral, baixo valor de mercado, e não serem consumidos nem conhecidos pela maioria da sociedade (KINUPP; LORENZI, 2014). Consideramos que o termo PANC possui limitações, por pretender indicar o que é um alimento convencional diante da heterogeneidade da alimentação brasileira, sendo construído, então, sob uma perspectiva, ao nosso ver, de um lugar específico: classe média e alta urbana do sul e sudeste do Brasil. Contudo, ainda que possua tais limitações, o termo nos permite caracterizar de maneira adequada o grupo de plantas central deste estudo. Esse grupo de plantas refere-se às plantas espontâneas, isto é, espécies que se desenvolvem sem a necessidade de intervenção humana, podendo já terem sido cultivadas no passado (subespontâneas), e englobam espécies nativas e introduzidas (SCHNEIDER, 2007). A maioria das plantas espontâneas são classificadas hoje como PANC. Essas plantas possuem potencial de promoção da segurança alimentar e nutricional e da conservação da biodiversidade, por não demandarem mais insumos para a produção de alimentos, por estarem relacionadas com as práticas tradicionais, por aprimorarem o aproveitamento das áreas cultivadas com o consumo das plantas ruderais e por estimularem a preservação da cobertura vegetal nos locais de coleta das espécies nativas.

A pesquisa foi orientada segundo a investigação da alimentação da comunidade dentro do *Espaço social alimentar* no qual se insere. O conceito desse Espaço é desenvolvido por Poulain (2004), e refere-se à inter-relação entre o biológico e o cultural intrínseca à alimentação humana. O *Espaço social alimentar* é composto por dimensões interconectadas: “sistema alimentar”, “espaço do culinário”, “espaço dos hábitos e de consumo”, “temporalidade alimentar”, “espaço da diferenciação social” e “espaço do comestível”. É a partir dessa desta



última dimensão, principalmente, que é possível identificar os recursos vegetais alimentares que fazem parte da alimentação de moradores de São João da Chapada.

Versar sobre conhecimento acerca de plantas alimentícias é voltar-se sobretudo para o conhecimento tradicional, que se dá através da convivência dos grupos humanos com os territórios que ocupam e atribuem significados norteadores para o uso dos elementos naturais ali presentes, elementos esses que, dentro do espaço de pensamento acadêmico ocidental, nomeamo-los majoritariamente de recursos naturais. Contudo, há que se considerar que o entendimento desses elementos como "recursos" não é compartilhado por todas as culturas, podendo algumas delas, inclusive, nem os conceber como "naturais" por não haver distinção em essência entre si próprios e o meio no qual vivem.

O trabalho compõe pesquisa de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

## **2 MATERIAL E MÉTODOS**

A pesquisa possui parecer de aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), com o número de protocolo 2.956.893. Todos os entrevistados assinaram Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE).

### **2.1 Área de Estudo**

São João da Chapada - ou apenas São João como denominado pelos moradores - situa-se cerca de 30 km a noroeste da sede do município de Diamantina, localizado na mesorregião do Vale do Jequitinhonha em Minas Gerais, Brasil. Localiza-se no divisor de águas das bacias do Rio Pardo Grande (afluente do Rio das Velhas) e do Ribeirão Caeté-mirim (afluente do Rio Jequitinhonha) (ANA, 2018), no planalto setentrional da Serra do Espinhaço. Em uma altitude de aproximadamente 1.360 metros (GOOGLE MAPS, 2019) e precipitação média acima de 1200 mm/ano (IGAM, 2013). O clima é classificado como subúmido e tem como vegetação predominante o campo Cerrado e o campo rupestre (IGAM, 2013).

O distrito de São João da Chapada também está inserido na porção norte da Serra do Espinhaço Meridional, compreendida nos domínios fitogeográficos do Cerrado e da Mata Atlântica, e é caracterizada pela sua elevada riqueza e diversidade biológica, apresentando alto grau de endemismo vegetal, sobretudo nas áreas de campos rupestres (VERDI *et al.*, 2015). Em

decorrência dessa biodiversidade e endemismo vegetal, a região de Diamantina, assim como outras áreas da Serra do Espinhaço, foi classificada como uma província de biodiversidade (COLLI-SILVA; VASCONCLEOS; PIRANI, 2019). Em São João da Chapada há grande presença de campo rupestre e de Cerrado rupestre, concomitante com áreas de pastagem e de silvicultura, sobretudo de eucaliptais.

Foi fundado em 1833 após a descoberta de grandes quantidades de diamantes na região, e atualmente possui uma população de 1581 habitantes, e um total de 730 domicílios particulares (IBGE, 2010). Cinco vilarejos compõe o distrito: São João da Chapada (sede), Macacos, Quartel do Indaiá, Chapada e Caeté-Mirim. Sua população foi formada por garimpeiros que se fixaram na região para o garimpo de pedras, como o diamante, dentre eles muitos eram escravos, ex-escravos e descendentes de portugueses. Manifestações culturais de origem africana ainda são presentes na comunidade, como os vissungos<sup>2</sup>. Trata-se de uma comunidade com características rurais como as observadas em outros locais do Vale do Jequitinhonha, onde a pequena unidade familiar, gerida por camponeses e agricultores tradicionais, é predominante no sistema agrícola e regime agrário da região (RIBEIRO *et al.*, 2014).

## 2.2 Coleta de dados

Para o desenvolvimento de estudo de caso foram realizadas entrevistas semiestruturadas com 30 residentes permanentes de São João da Chapada e que são responsáveis por crianças e adolescentes vinculadas ao Projeto Caminhando Juntos (Procaj)<sup>3</sup>. Os roteiros das entrevistas abordaram aspectos de caracterização socioeconômica, consumo de plantas alimentícias, cultura alimentar, itens consumidos nas tomadas alimentares das 24 horas antecedentes (recordatório 24 horas) e alimentos disponíveis na residência (análise de despensa). Após a realização das quatro primeiras entrevistas, verificou-se a necessidade de elucidar exemplos de plantas espontâneas às entrevistadas para estimular suas respostas, e com isso, não foram mais realizadas listas livres, como se pretendia, o que acarretou em alterações na análise dos dados.

Os participantes foram convidados através de reunião com a comunidade. O tamanho da amostragem foi definido por saturação teórica, na qual a coleta de dados ocorre até

---

<sup>2</sup>“(…) cantos afro-brasileiros que possuem palavras pertencentes a línguas africanas em sua estrutura, cantados em Diamantina e no Serro, Minas Gerais, principalmente como forma de resistência cultural (...)” (SAMPAIO, p. 29, 2008)

<sup>3</sup>O Procaj é uma entidade sem fins lucrativos com sede no município de Diamantina (MG) que promove ações para o desenvolvimento integral da criança e do adolescente.

que seja constatado que novos elementos extraídos pelo campo de observação já não subsidiam a teorização pretendida, ou possível no contexto (FONTANELLA; RICAS; TURATO, 2008; FONTANELLA, *et al.*, 2011).

Ao final da etapa das entrevistas foram realizadas cinco caminhadas etnobotânicas, com participação das entrevistadas e outros moradores que se interessaram em participar. Durante as caminhadas foram confirmadas informações fornecidas nas entrevistas, informado o consumo de espécies ainda não mencionadas, identificados os ambientes em que ocorrem as espécies, coletadas amostras para identificação e posterior deposição do material no Herbário DIAM da UFVJM, além de trocas experiências e conhecimentos diversos. A primeira caminhada foi realizada apenas na sede de São João, e como foram encontradas todas as espécies mencionadas nas entrevistas, foram realizadas outras quatro caminhadas até outras localidades pertencentes ao distrito, onde havia relato de coleta de tais espécies. As caminhadas para os locais mais distantes ocorreram com deslocamentos por carro, sendo realizadas diversas paradas para coletas ao longo das estradas.

No decorrer de todo o processo de coleta de dados foi realizada observação participante - considerada uma técnica etnográfica - com a integração da pesquisadora em práticas cotidianas da comunidade, permitindo o aprofundamento da compreensão do *espaço social alimentar*. Principalmente ao se hospedar na casa de moradores, ao partilhar as principais refeições e ao acompanhar as atividades de cultivo em uma horta comunitária.

### **2.3 Análise de dados**

A análise das informações de caráter qualitativo ocorreu em parte por abordagem descritiva qualitativa, que, segundo Lüdke e André (1986), se dá pela classificação do material por partes, identificação das convergências e divergências, e busca de padrões e tendências. No relato desta análise, procurou-se estabelecer conclusões alusivas aos objetivos propostos. Foi realizada também análise de conteúdo temática, possibilitando o alcance dos significados e subjetividades expressos. A análise de conteúdo é organizada em três fases, sendo elas: 1) a pré-análise; 2) a exploração do material e 3) o tratamento dos resultados, inferência e interpretação (BARDIN, 2011).

Os dados obtidos através de listagens de plantas consumidas foram analisados por meio de cálculo de frequência de citação<sup>4</sup>. Foi realizada também análise quantitativa, a partir

---

<sup>4</sup> Foi prevista também análise através do índice de saliência de Smith, obtido através de cálculo utilizando a frequência de citação e a ordem em que cada item é listado (SMITH, 1993). Entretanto, com a alteração já

de estatística descritiva, com o cálculo das frequências absolutas e percentuais. Os dados foram sistematizados e analisados com o uso do software Anthropac.

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Pensar sobre o *Espaço do comestível* é versar sobre as construções culturais, sobretudo simbólicas, que permeiam as escolhas que os grupos sociais fazem perante os recursos naturais disponíveis em seu território (POULAIN, 2004). São essas construções que irão determinar quais substâncias potencialmente comestíveis irão receber o status de “comida” em um dado grupo social. E como tal classificação de comida possui variações dentro de um mesmo grupo e entre culturas diferentes, se faz indispensável delinear as variáveis sociais particulares de cada *espaço social alimentar*, como as do presente estudo, no qual o entendimento desse espaço se deu através de um recorte social.

Os participantes do estudo, por terem familiares vinculados ao Procaj, já se encontram potencialmente em situação de vulnerabilidade social. E pelo fato do cuidado das crianças e da alimentação da família ser uma atividade majoritariamente de responsabilidade feminina (LAMBERT, 2005), sobretudo em comunidades rurais, todas as trinta entrevistadas foram mulheres, embora o gênero não tivesse sido um critério de inclusão no estudo. Aos homens adultos das famílias é destinado, principalmente, a responsabilidade de provimento de bens alimentícios adquiridos através de compra. Os aspectos socioeconômicos das entrevistadas estão representados na Tabela 1.

**Tabela 1** – Características socioeconômicas das entrevistadas em São João da Chapada, Diamantina, Minas Gerais

ITEM	CATEGORIA	FREQUÊNCIA
Entrevistadas	Total (30 pessoas)	100,0%
Gênero	Feminino	100,0%
Naturalidade	Diamantina (MG): São João da Chapada	90,0%
	Diamantina (MG): sede	6,7%
	São Paulo (SP)	3,3%
Idade	11-20	6,7%
	21-30	20,0%

Continua...

mencionada na listagem das espécies consumidas, houve influência na ordem em que cada item é mencionado, invalidando a análise por tal índice.

**Tabela 1 – Continuação...**

ITEM	CATEGORIA	FREQUÊNCIA
Escolaridade	31-40	26,7%
	41-50	20,0%
	51-60	16,7%
	>60	10,0%
	Alfabetismo Funcional	10,0%
	Ensino Fundamental incompleto	23,3%
	Ensino Fundamental completo	33,3%
	Ensino Médio incompleto	6,7%
	Ensino Médio completo	23,3%
	Ensino Técnico	3,3%
Renda familiar	Até metade de 1 salário mínimo	40,0%
	Entre metade e 1 salário mínimo	33,3%
	1 a 2 salários mínimos	16,7%
	2 a 3 salários mínimos	10,0%
	<i>Beneficiárias do Bolsa família</i>	30,0%
	<i>Bolsa Família: única fonte de renda</i>	20,0%
Ocupação	<i>Bolsa Família: maior parte da renda</i>	10,0%
	Apenas dona de casa	43,3%
	Faxineira	30,0%
	Agricultora	30,0%
	Cozinheira	13,3%
	Babá	3,3%
	Estudante	3,3%
	Hospedagem	3,3%
	Cor	
	Negra/preta	60,0%
Cor	Parda	33,3%
	Branca	6,7%

Fonte: autoria própria.

Os resultados da Tabela 1 sugerem um perfil social do grupo participante do estudo, destaca-se a baixa renda, em que 73,3% das famílias recebem até um salário mínimo por mês, sendo o Programa Bolsa Família<sup>5</sup> a única fonte de renda de 20% das famílias. As ocupações das entrevistadas são caracterizadas por baixas remunerações, quando são remuneradas. E a maior parte delas (60%) se declara negra ou preta, proporção superior à prevista pelo IBGE (2010) para São João da Chapada (31,15%). O fato de a grande parte das entrevistadas serem de São João (90%), indica um maior potencial de conhecimento e uso dos recursos disponíveis, em função da vivência alargada no território.

<sup>5</sup> Programa de combate à fome e desigualdade social no Brasil, destinado às ações de transferência de renda com condicionalidades (BRASIL, 2004).

As unidades domésticas são compostas por uma média de quatro membros, sendo a menor unidade com duas pessoas e a maior com oito. A composição de 53,3% das unidades, se dá pelas entrevistadas, seus filhos, netos, e em algumas circunstâncias, genros e sobrinhos. E 46,7% das entrevistadas possuem cônjuges compondo suas unidades domésticas.

Por se tratar de uma comunidade rural, na qual a campesinidade é fundante na configuração da produção de alimentos, além de compras – efetuadas em pequenos mercados da própria comunidade ou nos supermercados da sede do município - trocas e doações, uma parcela significativa dos alimentos provêm da autoprodução, sobretudo pela agricultura, e em menor escala pelo extrativismo. O cultivo de alimentos nos espaços domésticos, através de hortas e pomares é muito frequente entre as entrevistadas (93,3%), além da produção por 23,3% das participantes em propriedades rurais, localizadas em vilarejos de São João. Na sede do Procaj há uma horta comunitária, na qual 46,7% das entrevistadas possuem vínculo ativo e alegam diversos benefícios para a segurança alimentar e nutricional e para a sociabilidade. Há também uma granja no Procaj, que está em processo de retomada da produção, e essa é uma atividade produtiva que já é desenvolvida em casa por 60% das participantes, sendo a criação de outros animais irrisória.

Uma vez apresentados aspectos socioeconômicos que contribuem para a compreensão do *espaço social alimentar* em questão, é preciso nos atentar aos aspectos ecológicos, para que nos seja possível adentrar de maneira concisa na dimensão de *espaço do comestível*. São João está inserida em uma região de grande relevância ambiental, inclusive, há cerca de 13 km de distância a norte, situa-se o Parque Nacional das Sempre Vivas, instituído justamente por fatores como a presença de “[...] alta tensão ecológica e diversidade biológica, com particularidades florísticas, fisionômicas e ecológicas, que se conservadas, propiciam a manutenção da diversidade genética” (MMA, 2016, p. 166).

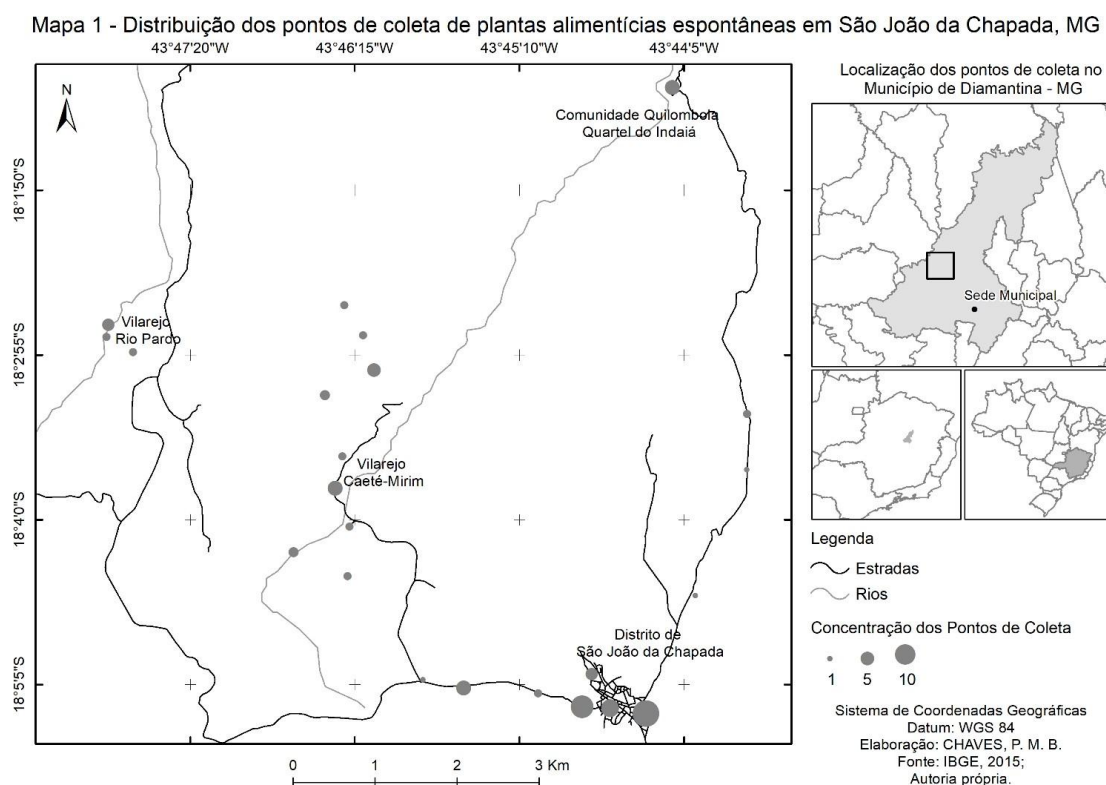
A criação dessa Unidade de Conservação foi conflitiva para os moradores do entorno, ao restringir a atividade tradicional de panha (coleta) das flores sempre vivas, principalmente da família Eriocaulaceae, que tem elevada importância para a população local (BARROS, S/D). Essa situação pode ter influenciado na relação de desaprovação de órgãos ambientais, como o Instituto Chico Mendes de Biodiversidade (ICMBio), relatada por alguns moradores. Essa imagem negativa é transferida para outras pessoas externas à comunidade e que de alguma maneira suscitam os moradores a ideia de poderem ter relação com o parque. Isso é exemplificado, pela fala contraditória de uma das entrevistadas em relação à criação do roedor preá em sua casa, inicialmente foi informado por ela que o animal era usado para

alimentação e depois em visita ao quintal, disse que os animais são criados apenas para o agrado das crianças.

Dentro do *Espaço do comestível* verificamos os recursos vegetais que são classificados como alimentos. Através das entrevistas, das caminhadas etnobotânicas e da observação participante, foram identificadas 71 espécies de plantas espontâneas, de um total de 178 espécies vegetais que compõe a alimentação local. Dentre essas espécies espontâneas, 50 foram listadas nas entrevistas, e 21 foram mencionadas somente durante as caminhadas etnobotânicas e em algumas ocasiões de observação participante, demonstrando a importância desses métodos de coleta, que permitem aprofundamento das discussões sobre o tema pesquisado em um espaço de maior liberdade em que relações mais estreitas de parceria entre pesquisador e colaboradores da pesquisa são possíveis.

As coletas das plantas espontâneas ocorreram, majoritariamente, durante as caminhadas etnobotânicas, e também durante algumas entrevistas. Observa-se pelo Mapa 1 que as coletas se concentraram na sede de São João da Chapada, nos vilarejos Caeté-Mirim e Rio Pardo, e na Comunidade Quilombola Quartel do Indaiá. A maior parte dos locais de coleta é próxima a estradas de terra, que são pouco movimentadas, e aos cursos de água. Oito espécies listadas pelos participantes, com os nomes populares agrião do brejo, angélica, bacupari, caju do mato, caqui do mato, maminha de vaca, quiababá e sapê, não foram coletadas, por não terem sido encontradas.

**Mapa 1** – Mapa de distribuição dos pontos de coleta de plantas alimentícias espontâneas em São João da Chapada, MG.



Fonte: IBGE, 2015; dados de coleta de autoria própria.

Foram coletadas amostras das espécies em sete diferentes ambientes (Tabela2): quintal (n=37), ambiente peri-doméstico (n=4), pasto ocioso (n=10), Cerrado (n=21), Cerrado rupestre (n=3), cerradão (n=3) e fragmento de floresta estacional semidecidual (n=4). As caminhadas etnobotânicas foram iniciadas, preferencialmente, nos próprios quintais dos participantes – áreas de Cerrado antropizado - o que propiciou o maior número de coletas nesse ambiente, indicando facilidade de coleta de pouco mais da metade das espécies (52,1%).

As plantas alimentícias espontâneas identificadas estão distribuídas em 29 famílias botânicas, sendo que as famílias que apresentaram as maiores riquezas de espécies foram Myrtaceae (21,1%), Annonaceae (9,9%), Asteraceae (8,5%). Campos *et al.*, (2015) em estudo sobre plantas alimentícias nativas no semiárido nordestino também encontraram Myrtaceae como a família de maior riqueza, com destaque ao gênero *Psidium*. Trata-se de uma família que possui proeminência em estudos sobre alimentação humana (BEZERRA *et al.*, 2006) e abundância em áreas do Cerrado (RIBEIRO-SILVA *et al.*, 2012), o que justifica sua relevância no *espaço do comestível* em São João da Chapada. As espécies de Myrtaceae e Annonaceae consumidas na comunidade são todas frutíferas, em que o consumo principal é dos frutos *in*



*natura*, enquanto as espécies de Asteraceae são herbáceas em que as folhas é que são consumidas (Tabela 2).

**Tabela 2** – Plantas alimentícias espontâneas identificadas no *espaço social alimentar* de São João da Chapada, MG.

Família Botânica	Espécie	Nome popular	Local da coleta	Parte comestível	Modo de consumo	Hábito de crescimento	FC <sup>1</sup> (%)
<b>Amaranthaceae</b>	<i>Spinacia oleracea</i> L.	Espinafre	Quintal	Folha	Refogada ou crua em salada	Herbáceo	36,7
	<i>Amaranthus</i> sp.	Caruru	Ambiente peri-doméstico e Quintal	Folha	Refogada ou crua em salada	Herbáceo	20
<b>Annonaceae</b>	<i>Annona</i> sp.	Araticum	Cerradão	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	6,7
	<i>Annona</i> sp.	Araticum do mato	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Annona</i> sp.	Araticum	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	6,7
	<i>Annona</i> sp.	Araticum	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	6,7
	<i>Annona</i> sp.	Ata	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	23,3
	<i>Annona</i> sp.	Panã	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	66,7
	<i>Annona</i> sp.	Fruto do conde	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	6,7
<b>Apiaceae</b>	<i>Oenanthe</i> cf. <i>javanica</i> (Blume) DC.	Agrião	Quintal	Folha	Refogada	Herbáceo	...
<b>Apocynaceae</b>	<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Mangaba	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	10
<b>Araceae</b>	<i>Xanthosoma taioba</i> E.G. Gonç.	Taioba	Quintal	Folha	Refogada	Herbáceo	66,7
<b>Arecaceae</b>	<i>Attalea</i> sp.	Côco indaiá	Quintal	Fruto e amêndoa	<i>In natura</i> (mesocarpo e amêndoa); torrada e doce tipo cocada (amêndoa)	Arbóreo	66,7
	<i>Syagrus</i> cf. <i>coronata</i> (Mart. ) Becc.	Licuri	Fragmento de Floresta Estacional Semidecidual	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	10
	<i>Syagrus</i> sp.	Coquinho do campo, coquinho rasteiro	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	40
	<i>Syagrus</i> sp.	Coquinho da serra	Cerrado Rupestre	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	16,3

Continua...

Tabela 2 – Continuação...

Família Botânica	Espécie	Nome popular	Local da coleta	Parte comestível	Modo de consumo	Hábito de crescimento	FC <sup>1</sup> (%)
Asteraceae	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.	Dente-de-leão	Quintal	Folha	Refogada ou crua em salada	Herbáceo	16,7
	<i>Bidens pilosa</i> L.	Picão, carrapicho	Ambiente peri-doméstico e Quintal	Folha	Refogada ou crua em salada	Herbáceo	53,3
	<i>Erechtites valerianifolius</i> (Link ex Spreng.) DC	Gondó, marianica	Quintal	Folha	Refogada ou crua em salada	Herbáceo	33,3
	<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera	Quitoco	Quintal	Folha	Cozida com outros alimentos ou triturada em temperos	Subarbustivo	23,3
	<i>Vernonia tweediana</i> Baker.	Assapeixe	Cerrado Rupestre	Folha	Empanada	Herbáceo	...
	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Serralha	Ambiente peri-doméstico e Quintal	Folha	Refogada ou crua em salada	Herbáceo	63,3
Bromeliaceae	<i>Ananas ananassoides</i> (Baker) L.B.Sm.	Ananás	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Herbáceo	...
Cactaceae	<i>Opuntia monacantha</i> (Willd.) Haw.	Palma dos infernos	Cerrado e Quintal	Cladódio	Cozido	Arbustivo	73,3
	<i>Cipocereus minensis</i> (Werderm.) Ritter	Quiabo da serra	Cerrado Rupestre	Fruto e caule	<i>In natura</i> (fruto); cozido (caule)	Arbustivo	43,3
	<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	Ora-pro-nóbis	Quintal	Folha	Refogada	Liana	73,3
Caryocaraceae	<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.	Pequi	Cerrado	Fruto	Cozido e curtido em óleo vegetal	Arbóreo	80
Costaceae	<i>Costus</i> sp.	Cana de macaco	Quintal	Folha	Suco	Herbáceo	...
Crassulaceae	<i>Sedum dendroideum</i> Moc. & Sessé ex DC	Bálsamo	Quintal	Folha	<i>In natura</i>	Herbáceo	...
Curcubitaceae	<i>Momordica charantia</i> L.	São caetano	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Liana	...

Continua...

Tabela 2 – Continuação...

Família Botânica	Espécie	Nome popular	Local da coleta	Parte comestível	Modo de consumo	Hábito de crescimento	FC <sup>1</sup> (%)
<b>Dennstaedtiaceae</b>	<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn	Samambaia	Cerradão	Broto	Cozido e em conserva	Herbáceo	86,7
<b>Lamiaceae</b>	<i>Vitex</i> sp.	Azeitona	Cerrado e Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	...
<b>Lauraceae</b>	<i>Ocotea cf. odorifera</i> (Vell.) Rohwer	Sassafrás	Pasto ocioso	Folha e casca tronco	Infusão (chá)	Arbustivo	...
	<i>Persea rufotomentosa</i> Nees & Mart	Lobo-lobô	Cerrado	Tronco	Farelo da casca do tronco em pratos salgados	Arbóreo	...
<b>Malpighiaceae</b>	<i>Byrsonima</i> sp.	Murici de árvore	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Byrsonima</i> sp.	Murici	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	18,4
	<i>Byrsonima</i> sp.	Murici	Ambiente peri-doméstico, Cerrado, Pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	16,7
<b>Malvaceae</b>	<i>Malva</i> cf. <i>sylvestris</i> L.	Malva	Quintal	Folha	Refogada	Herbáceo	23,3
<b>Melastomatacea</b>	<i>Tibouchina</i> sp.	Quaresmeira roxa	Cerrado e Pasto ocioso	Flor	<i>In natura</i>	Arbóreo	30
	<i>Mouriri</i> sp.	Cabelo de nego	Fragmento de Floresta Estacional Semidecidual e pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	3,3
	<i>Miconia</i> sp.	Canela de velho	Pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Miconia</i> sp.	Bosta de urubu	Pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
<b>Moracea</b>	<i>Morus nigra</i> L.	Amora	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	46,7
<b>Myrtaceae</b>	<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel	Jabuticaba	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i> e em preparações diversas.	Arbóreo	43,3

Continua...

Tabela 2 – Continuação...

Família Botânica	Espécie	Nome popular	Local da coleta	Parte comestível	Modo de consumo	Hábito de crescimento	FC <sup>1</sup> (%)
	<i>Psidium guajava</i> L.	Goiaba	Quintal	Fruto	<i>In natura</i> , suco e doces.	Arbóreo	60
	<i>Campomanesia</i> sp.	Gabiroba de árvore	Pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Campomanesia</i> sp.	Gabiroba do mato	Pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Eugenia</i> sp.	Café são José	Cerrado e Pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Psidium</i> sp.	Araçá-pedra	Pasto ocioso	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Psidium</i> sp.	Araçá do carrasco	Fragmento de Floresta Estacional Semidecidual	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	...
	<i>Campomanesia</i> sp.	Gabiroba	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Herbáceo	90
	<i>Psidium</i> sp.	Araçá	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	76,7
	<i>Syzygium</i> sp.	Jambo	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	20
	<i>Campomanesia</i> sp.	Gabiroba	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Subarbustivo	90
	...	Limãozinho	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	3,3
	...	Caboclo	Cerrado	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	3,3
	...	Jabuticaba do mato	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	53,3
	<i>Eugenia uniflora</i> L.	Pitanga	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	30
<b>Phytolaccaceae</b>	<i>Phytolacca</i> cf. <i>thyrsiflora</i> Fenzl. ex J.A.Schmidt	Chifre de veado	Quintal	Folha	Refogada	Arbóreo	3,3
<b>Piperaceae</b>	<i>Piper umbellatum</i> L.	Capeba	Quintal	Folha	Refogada	Herbáceo	...
<b>Plantaginaceae</b>	<i>Plantago major</i> L.	Transagem	Quintal	Folha	Refogada	Herbáceo	36,7
<b>Poacea</b>	...	Bambu	Quintal	Broto	Cozido e em conserva	Arbóreo	30
<b>Portulacaceae</b>	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Beldroega	Quintal	Folha	Refogada	Herbáceo	23,3

Continua...

Tabela 2 – Continuação...

Família Botânica	Espécie	Nome popular	Local da coleta	Parte comestível	Modo de consumo	Hábito de crescimento	FC <sup>1</sup> (%)
<b>Rosaceae</b>	<i>Rubus sellowii</i> Cham. & Schltdl	Amora do mato	Cerradão	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	16,7
	<i>Rubus rosifolius</i> L.	Moranguinho, morango do mato	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Subarbustivo	...
	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch	Pêssego	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	50
	<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.	Ameixa	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	26,7
	<i>Cordia sessilis</i> (Vell.) Kuntze	Marmelada	Cerrado e Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	36,7
<b>Solanaceae</b>	<i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.	Jurubeba	Quintal	Fruto	<i>In natura</i> , cozido em preparações como macarrão e arroz, bebida alcoólica fermentada	Arbustivo	50
	<i>Physalis cf. pubescens</i> L.	Juá	Quintal	Fruto	<i>In natura</i>	Arbustivo	20
...	...	Cabo jantar	Fragmento de Floresta Estacional Semidecidual	Fruto	<i>In natura</i>	Arbóreo	...

<sup>1</sup> FC: Frequência de Citação

Fonte: autoria própria.

Em geral, as plantas espontâneas listadas têm apenas uma parte consumida pela comunidade, apenas 4,2% das espécies têm mais de uma parte consumida. Os frutos são as partes mais consumidas (66,2%), via de regra *in natura*, resultado similar ao encontrado em outros estudos de abordagem etnobotânica (BORTOLOTTI *et al.*, 2015; DO NASCIMENTO *et al.*, 2013; GIRALDI; HANAZAKI, 2018; LEAL; ALVES; HANAZAKI, 2018). As folhas (26,8%) constituem a segunda parte mais consumida das plantas, comumente *in natura* ou em preparações, seguida de outras partes de consumo menos usual, sendo caule e tronco (4,2%), cladódio (1,4%), flor (1,4%) e amêndoa (1,4%).

O consumo das plantas *in natura* é o mais recorrente (60,6%), sendo também expressivo o consumo através dos modos de preparo cozido e refogado (29,58%). Há pouca evidência quanto ao preparo de receitas mais elaboradas e técnicas de conservação das plantas espontâneas, mas tocante a algumas espécies foram relatados o preparo de amêndoa torrada, empanados, doces, conservas, chá, suco e bebida alcoólica.

Em relação ao hábito de crescimento as espécies se classificam da seguinte maneira: arbustivo (35,2%), arbóreo (29,6%) e herbáceo (25,4%), subarbustivo (4,2%) e liana (2,8%). Essa configuração está em consonância com o predomínio do bioma Cerrado na região, que compreende fitofisionomias de formações florestais, savânicas e campestres.

Em sentido fisionômico, *floresta* representa áreas com predominância de espécies arbóreas, onde há formação de dossel, contínuo ou descontínuo. O termo *savana* refere-se a áreas com árvores e arbustos espalhados sobre um estrato graminoso, sem a formação de dossel contínuo. Já o termo campo designa áreas com predomínio de espécies herbáceas e algumas arbustivas, faltando árvores na paisagem. (RIBEIRO; WALTER, 1998, p. 94, grifo do autor).

Para as espécies que foram citadas durante as entrevistas, foi calculada a frequência de citação (FC) (Tabela 2), que ordena as espécies conforme o seu uso pelo grupo. As plantas que obtiveram as maiores frequências de citação foram gabirola (*Campomanesia* sp.), a samambaia (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn), o araçá (*Psidium* sp.), e a palma dos infernos (*Opuntia monacantha* (Willd.) Haw.), as quais mais de 70% das entrevistadas afirmaram consumir. Contudo, a maior parte das espécies tiveram baixa frequência de citação, 53,5% foram citadas por apenas uma ou duas entrevistadas, indicando um consumo centrado em um número menor de plantas.

A análise da alimentação das entrevistadas – recordatório 24 horas – e alimentos disponíveis em suas residências – análise de despensa –, demonstra que poucas espécies de plantas espontâneas são listadas e por poucas participantes, indicando o baixo consumo, resultado também

verificado para as espécies vegetais que não são espontâneas, isto é, cultivadas. A grande diferença entre a quantidade de plantas espontâneas contidas nesta análise (n=5) e na listagem geral de plantas espontâneas consumidas (n=72), sugere que a listagem geral reflete mais o conhecimento acerca desses recursos vegetais do que o uso dos mesmos, sendo o conhecimento superior ao uso. Entretanto, há que se considerar as diferenças de abordagem dos métodos de coleta que forneceram esses dados, e o fato do recordatório 24 horas e da análise de despensa terem sido aplicados uma única vez, refletindo a alimentação de um curto período de tempo.

Cruz, Peroni e Albuquerque (2013) em estudo sobre plantas nativas silvestres comestíveis no Nordeste do Brasil encontraram resultados que também indicavam um conhecimento maior do que o uso efetivo dessas plantas. E em estudo acerca de quintais urbanos e consumo de alimentos no Sudeste do Brasil foi identificado que apenas 38% das espécies alimentícias encontradas nos quintais compunham a dieta dos entrevistados (EICHEMBERG; AMOROZO, 2013), constatando-se subexploração dos recursos vegetais, similar ao verificado em São João.

Há uma relação estreita entre alimentação e outros aspectos de saúde, enfatizado quando se aborda o tema de plantas alimentícias, sobretudo no uso medicinal dos recursos vegetais, para além do uso alimentar (CAMPOS, L. *et al.*, 2016; DUARTE; PASA, 2016; EICHEMBERG; AMOROZO, 2013). Durante a realização de todas as etapas de coletas de dados em campo, os participantes, quer seja as entrevistadas ou outros membros da comunidade, frequentemente elencavam os usos medicinais de plantas espontâneas foco do estudo, assim como apresentavam outras espécies com este uso. Foi relatado uso medicinal para as seguintes plantas espontâneas: bálsamo (*Sedum dendroideum* Moc. & Sessé ex DC), picão (*Bidens pilosa* L.), bosta de urubu (*Miconia* sp.), sassafrás (*Ocotea cf. odorifera* (Vell.) Rohwer) e canela de velho (*Miconia* sp.). Adentrar o quintal das famílias, é sempre adentrar o *espaço do comestível* e o espaço dos cuidados e cura, por vezes associado à religiosidade.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Discutir o *espaço do comestível* nos permite compreender características fundantes do *espaço social alimentar*, uma vez que a riqueza de espécies alimentícias espontâneas reflete as características fitoecológicas do território de São João da Chapada, ao mesmo tempo em que indica



as escolhas pelo uso ou não dessas plantas, de acordo com processos socioculturais. As participantes do estudo, que são agentes do *espaço social alimentar* em questão, apresentam elevado grau de conhecimento sobre plantas alimentícias espontâneas e uso menos expressivo. Contudo, há que se considerar as limitações metodológicas e a necessidade de continuidade do trabalho aqui iniciado.

Diversos fatores influenciam o uso das plantas ser menor do que o conhecimento que se tem delas, como as memórias negativas relacionados ao consumo excessivo destes recursos em circunstâncias passadas de maior escassez, a redução da abundância das plantas no território, as transformações laborais que reduzem o tempo de convívio das pessoas com o ambiente natural, o maior acesso à alimentos processados e ultraprocessados, e o aumento do rigor para aplicação de leis ambientais. Esse último fator é exemplificado no caso da redução do consumo de palmito de palmeiras em função de multas recebidas por alguns moradores. Identificar esses fatores é fundamental para traçar estratégias integralizadoras ao fomentar a diversificação e melhoria da qualidade da alimentação através do consumo de vegetais dos quais a comunidade detém conhecimento acerca de seu manejo e preparo.

Ainda é bem pouco expressivo o desenvolvimento de estudos etnobotânicos de plantas alimentícias em Minas Gerais, e em suas áreas de Cerrado. Os resultados obtidos acerca dos conhecimentos e práticas associados às plantas alimentícias espontâneas aqui apresentados intencionam contribuir para a segurança alimentar nutricional, através do uso dos recursos naturais presentes no território e da otimização dos espaços de cultivo, com o consumo de espécies que ali se desenvolvem espontaneamente. E desta forma, cooperar para a conciliação do uso de recursos naturais e a conservação ambiental.

## REFERÊNCIAS

---

ANA – Agência Nacional de Águas. **Sistema Nacional de Informações sobre Recursos Hídricos**. Portal Hidroweb. 2018. Disponível em: [http://www.snirh.gov.br/hidroweb/publico/mapa\\_hidroweb.jsf](http://www.snirh.gov.br/hidroweb/publico/mapa_hidroweb.jsf) Acesso em 17 jul. 2019.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BEZERRA, J. E. F. *et al.* Araçá. In: VIEIRA, R. F. *et al.* (Eds.). **Frutas Nativas da Região Centro-Oeste do Brasil**. Brasília: Embrapa, 2006.

BORTOLOTTI, I. M. *et al.* Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 11, n. 1, 2015. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1186/s13002-015-0026-2> Acesso em 6 mar. 2018.

BRASIL. LEI Nº 10.836, DE 9 DE JANEIRO DE 2004. **Cria o Programa Bolsa Família e dá outras providências**. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2004-2006/2004/lei/l10.836.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2004/lei/l10.836.htm) Acesso em 13 jan. 2019.

CAMPOS, L. *et al.* Criteria for Native Food Plant Collection in Northeastern Brazil. **Human Ecology**, v. 44, n. 6, p. 775–782, 2016. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1007/s10745-016-9863-4> Acesso em 20 mai. 2019.

CAMPOS, L. Z. O. *et al.* Do socioeconomic characteristics explain the knowledge and use of native food plants in semiarid environments in Northeastern Brazil? **Journal of Arid Environments**, v. 115, p. 53–61, 2015.

COLLI-SILVA, M.; VASCONCELOS, T. N. C.; PIRANI, J.R. Outstanding plant endemism levels strongly support the recognition of *campo rupestre* provinces in mountaintops of eastern South America. **J Biogeogr**, v.46. p. 1723-1733, 2019.

CRUZ, M. P.; PERONI, N.; ALBUQUERQUE, U. P. Knowledge, use and management of native wild edible plants from a seasonal dry forest (NE, Brazil). **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 9, n. 1, p. 1–10, 2013.

DUARTE, G. S. D.; PASA, M. C. Agrobiodiversidade e a etnobotânica na comunidade São Benedito, Poconé, Mato Grosso. **Brasil Interações**, v. 17, n. 2, p. 247–256, 2016.

EICHEMBERG, M. T.; AMOROZO, M. C. M. Contribuições dos quintais urbanos antigos na produção e no consumo de alimentos em Rio Claro, Sudeste do Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi: Ciências Humanas**, v. 8, n. 3, p. 745–755, 2013.

FONTANELLA, B. J. B.; RICAS, J.; TURATO E. R. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 1, p. 17-27, 2008.

FONTANELLA, B. J. B. *et al.* Amostragem em pesquisas qualitativas: proposta de procedimentos para constatar saturação teórica. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro. v. 27, n. 2, p. 388-394, 2011.

FREITAS, M. C. S.; PENA, P. G. L. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**, v. 20, n. 1, p. 69-81, 2007.

GIRALDI, M.; HANAZAKI, N. Use of Cultivated and Harvested Edible Plants by Caiçaras—What can Ethnobotany Add to Food Security Discussions? **Human Ecology Review**, v. 20, n. 2, p. 51–74, 2018.

---

GOOGLE MAPS. **Portal Google Maps**. Terreno. 2019. Disponível em:

<https://www.google.com/maps/place/Serra+do+Espinha%C3%A7o/@-18.0869209,-43.7452745,15.75z/data=!4m5!3m4!1s0xac0a0dd66b2169:0x966526d20c261ac5!8m2!3d-17.694417!4d-43.783306!5m1!1e4> Acesso em 19 jul. 2019.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo demográfico 2010a**: SIDRA. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/3175> Acesso em 09 jun. 2019.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo demográfico 2010b**: sinopse por setores. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/sinopseporsetores/?nivel=st> Acesso em 04 nov. 2017.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Malhas Digitais Municipais**. Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: [http://geoftp.ibge.gov.br/organizacao\\_do\\_territorio/malhas\\_territoriais/malhas\\_municipais/municipio\\_2015](http://geoftp.ibge.gov.br/organizacao_do_territorio/malhas_territoriais/malhas_municipais/municipio_2015) Acesso em 6 mar. 2017.

IGAM – Instituto Mineiro de Gestão das Águas. Plano Diretor de Recursos Hídricos da Bacia Hidrográfica do Alto Rio Jequitinhonha. Diagnóstico Integrado do Meio Físico-biótico, Antrópico e das Disponibilidades e Demandas Hídricas. 2013. Disponível em: <http://200.198.57.118:8080/handle/123456789/51> Acesso em 16 jul. 2019.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

LAMBERT, J. L. *et al.* As principais evoluções dos comportamentos alimentares: o caso da França. **Rev. Nutr., Campinas**, v. 18, n. 5, p. 577-591, 2005. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1415-52732005000500001&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732005000500001&lng=en&nrm=iso) Acesso em 15 jul. 2019.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: E.P.U., 1986.

LEAL, M. L.; ALVES, R. P.; HANAZAKI, N. Knowledge, use, and disuse of unconventional food plants. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 14, n. 1, p. 1–9, 2018.

MMA/ICMBio. **Planjo de Manejo**: Parque Nacional das Sempre-Vivas. 2016. Disponível em: [http://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/DCOM\\_plano\\_de\\_manejo\\_Parque\\_Nacional\\_das\\_Sempre\\_Vivas.pdf](http://www.icmbio.gov.br/portal/images/stories/DCOM_plano_de_manejo_Parque_Nacional_das_Sempre_Vivas.pdf) Acesso em 10 abr. 2019.

NASCIMENTO, V. T. *et al.* Knowledge and Use of Wild Food Plants in Areas of Dry Seasonal Forests in Brazil. **Ecology of Food and Nutrition**, v. 52, n. 4, p. 317–343, 2013.

PEREIRA, D. B. **Unidades de Conservação e mapeamentos**: permanências e conversões. Disponível em: [https://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br/wp-content/uploads/2014/04/TAMC-BARROS\\_Doralice\\_-\\_Unidades\\_de\\_Conservacao\\_e\\_mapeamentos.pdf](https://conflitosambientaismg.lcc.ufmg.br/wp-content/uploads/2014/04/TAMC-BARROS_Doralice_-_Unidades_de_Conservacao_e_mapeamentos.pdf) Acesso em 13 mar. 2019.

---

- POULAIN, J. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
- RIBEIRO, J. F.; WALTER, B. M. T. Fitofisionomias do bioma Cerrado. In: SANO, S. M.; ALMEIDA, S. P. (ed.). **Cerrado**: Ambiente e flora. Planaltina: Embrapa-CPAC, 1998. cap. III, p. 89-166.
- RIBEIRO-SILVA, S. *et al.* Angiosperms from the araripe national Forest, Ceará, Brazil. **Check List**, v. 8, n. 4, p. 744-751. 2012.
- RIBEIRO, E. M. *et al.* Programas sociais, mudanças e condições de vida na agricultura familiar do Vale do Jequitinhonha Mineiro. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, n. 2, p. 365-386, 2014.
- SAMPAIO, N. A. F. S. **Por uma poética da voz africana**: Transcultações em romances e contos africanos e em cantos afro-brasileiros. 2008. Dissertação (Mestrado em Letras) – Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais, 2008.
- SCHNEIDER, A. A. A flora naturalizada no Estado do Rio Grande do Sul, Brasil: Herbáceas Subespontâneas. **Biociências**, Porto Alegre, v. 15, n. 2, p. 257-268, 2007.
- SMITH, J. J. Using ANTHOPAC 3.5 and a spreadsheet to compute a free-list salience index. **Cultural Anthropology Methods**, v. 5, n. 3, p. 1-3, 1993.
- VERDI, M. *et al.* A Serra do Espinhaço Meridional. In: POUGY, N. *et al.* (eds). **Plano de Ação Nacional para a conversação da flora ameaçada de extinção da Serra do Espinhaço Meridional**. Rio de Janeiro: Laboratório de Biogeografia da Conservação, 2015.
-

### **ARTIGO 3: ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR E SOCIOBIODIVERSIDADE EM UMA COMUNIDADE DO VALE DO JEQUITINHONHA, MG.**

Silva, L. H. P., Costa, F. N., Murta, N. M. G.  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
[luiza.pedra@gmail.com](mailto:luiza.pedra@gmail.com)

#### **RESUMO**

A riqueza de relações entre populações humanas e a biota presente no Vale do Jequitinhonha confere à região uma elevada sociobiodiversidade. Atualmente, esta encontra-se ameaçada pelas pressões da economia hegemônica, ocasionando perdas de conhecimentos e de práticas tradicionais acerca de tais recursos. As comunidades rurais do Vale do Jequitinhonha têm agravado em seus problemas sociais ao perderem os conhecimentos e práticas que se constituem em estratégias de vivência na região. O uso dos recursos vegetais disponíveis é uma dessas estratégias que contribui para a segurança alimentar, que historicamente foi desenvolvida pelas populações rurais, mas que se encontram em processo de desuso em decorrência da homogeneização da alimentação. Neste contexto, esta pesquisa objetiva investigar o espaço social alimentar no distrito de São João da Chapada (Diamantina, MG), e a utilização de plantas alimentícias espontâneas nesse espaço. Sob abordagem qualitativa e quantitativa foram realizadas entrevistas semiestruturadas, caminhadas etnobotânicas, demonstrações culinárias e observação participante - como método etnográfico. A análise dos resultados se deu por análise de conteúdo temática e estatística descritiva. O sistema alimentar de São João da Chapada tem forte vínculo com o território e a autoprodução, gerido pelo trabalho feminino. O conhecimento sobre plantas espontâneas entre os participantes é superior ao seu uso efetivo, em função de aspectos como o aumento do consumo de alimentos antes inacessíveis, e às memórias negativas em relação ao consumo dessas plantas em circunstâncias de escassez, isso se dá, sobretudo para as espécies consumidas nas refeições principais, enquanto para as espécies frutíferas, de consumo de caráter complementar, as memórias são positivas relacionadas à família e infância. As práticas e conhecimentos sobre os recursos vegetais não têm sido de interesse pela juventude local, o que ameaça a continuidade dos saberes tradicionais e ambientais.

Dadas as particularidades observadas na localidade, é necessário que as ações de fomento a segurança alimentar e nutricional considerem o espaço social alimentar em questão.

**Palavras-chave:** Conhecimento tradicional. Plantas comestíveis. Ecologia humana. Recursos vegetais alimentares. São João da Chapada.

## 1 INTRODUÇÃO

A alimentação humana se estabelece através de um complexo sistema cultural que faz classificações, atribui símbolos e significados, que permitem determinar o que é comestível e como se estruturam os hábitos alimentares. São as identidades sociais que dão sentido às escolhas e aos hábitos alimentares (BRAGA, 2004). Versar sobre cultura alimentar é compreender esse emaranhado de fatores imbricados nas relações de tempo – passado e presente – e espaço - interno e externo - de determinado grupo cultural.

O conceito de *espaço social alimentar* contribui nesta busca por entendimento da alimentação dentro da complexidade na qual se faz. Jean-Pierre Poulain (2004) concebe o *espaço social alimentar* como a zona de integração entre os aspectos biológicos e culturais da alimentação. Sendo composto pelas seguintes dimensões: *Sistema alimentar* – cadeia produtiva de alimentos engendrada e dinamizada por estruturas sociais e tecnológicas, desde o cultivo e coleta até a preparação culinária; *espaço do culinário* – as cozinhas em seus aspectos técnicos e simbólicos; *espaço do comestível* – conjunto de escolhas diante das substâncias naturais com potencial alimentício que as elevam ao status de alimento; *espaço dos hábitos e de consumo alimentar* – a organização social e os rituais referentes ao ato alimentar; *temporalidade alimentar* – a relação da alimentação humana com os ciclos temporais de cada cultura; *espaço da diferenciação social* – processos relativos ao estabelecimento ou validação de fronteiras identitárias através da alimentação. A categorização destas dimensões auxilia na compreensão do *espaço social alimentar* como um todo, entretanto não há limites fixos e rígidos entre elas, havendo diversos pontos de sobreposição e interseção.

Ao adentrar um *espaço social alimentar* é preciso se atentar ao papel que os alimentos regionais desempenham, sendo esses, resultados de processos históricos de interação entre culturas humanas e a natureza, em seus aspectos biológicos e físicos, de determinada região. Grande parte dos alimentos regionais são intrínsecos à sociobiodiversidade - “conceito que expressa a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais” (BRASIL, 2009) - isso faz com que o estudo de dada cultura alimentar demande a compreensão de múltiplos fatores, extrapolando campos científicos pré-determinados. Há, assim, a necessidade de análises interdisciplinares, como as que perpassam a proposição de Poulain com o *espaço social alimentar*, na qual este estudo baseia-se.

Dentre os alimentos oriundos da sociobiodiversidade, identificados ou não como alimentos regionais, se destacam aqueles referentes a plantas com baixo valor e interesse econômico, mas que têm uso importante e tradicional para diversas comunidades, sendo o consumo orientado fortemente por conhecimentos e práticas desenvolvidas a partir da interação com os ambientes nos quais essas comunidades vivem e se reproduzem socialmente. Por vezes esses conhecimentos e práticas são deveras elaborados e foram gerados a partir de necessidades adaptativas. Essas plantas comestíveis que possuem nomenclaturas diversas e são subdivididas com base em diferentes critérios, atualmente estão sendo referidas no Brasil pelo acrônimo PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), criado por Kinupp (2007). Tal nomenclatura é adotada de modo crítico nesse estudo, pois ao classificar um determinado conjunto de alimentos como “não convencionais”, entende-se que há um outro conjunto que é “convencional”, que é a norma, e estabelecer esta comparação compromete o reconhecimento da diversidade da cultura alimentar. Designar uma alimentação como padrão, pode reforçar processos de exclusão social, sobretudo quando há implícito um recorte regional e de classe nessa designação.

O objetivo com a criação do termo PANC foi o de abarcar diferentes grupos de plantas negligenciadas e subutilizadas, e assim contribuir para a valorização e fomento de seu consumo, intencionando os consequentes benefícios socioambientais. E efetivamente, o empenho realizado através do acrônimo PANC tem logrado êxito no fomento e valorização da alimentação com tais plantas, sobretudo aquelas consideradas daninhas, e pelo público urbano, sendo destaque seu uso na alta gastronomia. Contudo, nos é necessário o exercício reflexivo para com as palavras que optamos por usar, inclusive, o próprio autor reconhece as limitações do termo PANC (KINUPP, 2014). Diante disso, reconhecendo os objetivos da criação de tal nomenclatura, a adotamos para nos comunicar com um número crescente de pessoas que estão a conceber essas plantas como PANC, com a ressalva sobre o que o seu entendimento léxico pode provocar, com o que não somos coniventes.

O estudo objetivou analisar o *espaço social alimentar* especificamente em uma comunidade do Vale do Jequitinhonha, em Minas Gerais, e o papel das plantas espontâneas e subespontâneas nesse espaço, sendo que a maioria delas são compreendidas na categoria de PANC. A partir dessa análise é possível desenvolver ações de fomento à segurança alimentar e nutricional (SAN), com o resgate, a valorização e o fortalecimento dos conhecimentos tradicionais. A coleta de plantas nos espaços não domésticos, sobretudo das espécies nativas, configura-se no



extrativismo tradicional que “está frequentemente associado aos eixos fundamentais do desenvolvimento sustentável, à história e à cultura locais, aos aspectos sociais e à territorialidade” (SARAIVA, 2009, p. 5).

O atributo “espontânea” referente às plantas remete à capacidade dessas se reproduzirem sem a intervenção humana, sustentado suas populações. As espécies subespontâneas, ou naturalizadas, são aquelas que se adaptam às condições locais e passam a se reproduzir espontaneamente após serem introduzidas em uma região geográfica. E “[...] o termo plantas espontâneas é utilizado para as espécies vegetais que se desenvolvem sem cultivo e sem cuidado humano, englobando tanto as espécies nativas (autóctones) quanto as naturalizadas [...]” (SCHNEIDER, 2007). A dispersão de sementes dessas plantas - considerando as fanerógamas, que constituem a maioria - se dá através de autocoria, anemocoria, hidrocoria e zoocoria. Algumas espécies de plantas espontâneas, principalmente herbáceas, também são conhecidas popularmente como inços, daninhas e ruderais. Foi feito recorte no consumo dessas plantas, devido às vantagens que possuem sob plantas cultivadas, por terem menor demanda de insumos, de novas terras agricultáveis, de mão de obra, podendo assim haver maior predisposição para seu consumo. E além disso, pela fato de haver escassez de produção científica sobre a temática.

As plantas espontâneas, enquanto itens alimentícios, compõe a categoria de *alimentos in natura e minimamente processados* de origem vegetal, que devem ser a base da alimentação, como orientado pelo Ministério da Saúde (2014). Esta categoria também inclui alimentos de origem animal, fungos, algas e água, as demais categorias, também usadas como referência neste estudo são: óleos, gorduras, sal e açúcar (ingredientes culinários processados); alimentos processados; e alimentos ultraprocessados (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014; MONTEIRO *et al.*, 2016).

O *espaço social alimentar* estudado é referente ao distrito de São João da Chapada - ou apenas São João, como denominado pelos moradores, - no município de Diamantina. Trata-se de uma comunidade no alto Vale do Jequitinhonha, região de Minas Gerais destacada nacionalmente desde à década de 1960 por baixos indicadores socioeconômicos (RIBEIRO *et al.*, 2014), que ao mesmo tempo é composta por uma vasta riqueza sociocultural. A região de Diamantina ainda é caracterizada pelos seus importantes atributos naturais, integrando a Reserva da Biosfera da Serra do Espinhaço, reconhecida em 2005 pela UNESCO<sup>6</sup>, que é de elevada diversidade biológica, endemismo, e vulnerabilidade (IABS; RBSE, 2017; MMA, [2005?]).

---

<sup>6</sup> Organização das Nações Unida para a Educação, a Ciência e a Cultura.

O trabalho compõe pesquisa de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Saúde, Sociedade e Ambiente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).<sup>7</sup>

## 2 MATERIAL E MÉTODOS

Esta pesquisa busca interpretar o espaço social alimentar e a sociobiodiversidade no distrito de São João da Chapada, através do consumo de plantas espontâneas. Foi realizado estudo de caso sob abordagem qualitativa e quantitativa, os dados foram coletados através de entrevistas semi-estruturadas, caminhadas etnobotânicas, demonstração do preparo de receitas culinárias e observação participante como ferramenta etnográfica. A pesquisa de campo ocorreu entre novembro de 2018 e março de 2019, e embora os resultados sejam apresentados no tempo verbal presente do indicativo, é necessário considerar o recorte temporal que esse período de coleta de dados impõe à pesquisa. Dentre as questões presentes na entrevista, havia uma referente ao método recordatório 24 horas (FISBERG; MARCHIONI; COLUCCI, 2009) e outra ao método de análise de despesa (ALBUQUERQUE; LUCENA; ALENCAR, 2010).

A amostragem da entrevista se deu por saturação teórica, pela qual a coleta de dados ocorre até a constatação que novos elementos extraídos pelo campo de observação já não subsidiam a teorização pretendida, ou possível no contexto (FONTANELLA; RICAS; TURATO, 2008; FONTANELLA, *et al.*, 2011). Ao todo participaram das entrevistas 30 residentes permanentes de São João da Chapada, responsáveis por crianças e adolescentes vinculadas ao Projeto Caminhando Juntos (Procaj), organização que desenvolve trabalhos de proteção integral da criança e do adolescente na localidade, e que forneceu apoio logístico para realização da pesquisa. Nas demais etapas da coleta de dados também participaram outros membros da comunidade interessados pela temática. A análise se deu através de abordagem descritiva qualitativa (LÜDKE; ANDRÉ, 1986), análise de conteúdo (BARDIN, 2011) e estatística descritiva. As amostras do material vegetal coletado foram depositadas no Herbário DIAM da UFVJM.

---

<sup>7</sup> Aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), com o número de protocolo 2.956.893

### 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

#### 3.1 Aspectos Socioeconômicos

São João da Chapada enquadra-se na categoria de aglomerado rural isolado do tipo povoado<sup>8</sup>, estabelecida pelo IBGE [2010?]. Além de ser particularizada pela campesinidade, como definida por Woortmann (1990), a cultura de São João da Chapada também é composta pela etnicidade da comunidade quilombola Quartel do Indaiá, da qual muitas participantes da pesquisa vieram ou possuem laços de parentesco e amizade, e eventualmente, coletam ou recebem plantas alimentícias. Inclusive, foi realizada caminhada etnobotânica até Quartel do Indaiá, que dista da sede 10 km, pois as participantes possuem conhecimento sobre a localização de determinadas espécies que estão, especificamente, próximas a essa localidade.

Assim como toda a região do município de Diamantina, o distrito de São João da Chapada tem sua formação estreitamente relacionada com a mineração de ouro iniciada no século XVIII e, em seguida, de diamante, que levou para a região grande contingente populacional (MACHADO FILHO, 1980). Como a atividade minerária foi pautada no trabalho de escravizados negros, a maior parte da população, do então arraial de São João da Chapada, assim como das demais áreas de mineração, era composta por negros, escravizados ou libertos (MACHADO FILHO, 1985). Atualmente, a população de São João da Chapada tem maiores percentuais de negros (31,18%) do que a sede de Diamantina (12,05%), sendo ainda maior esta diferença comparada à população brasileira (7,61%) (IBGE, 2010). A proporção da população preta entre as 30 entrevistadas é ainda maior (60%), sendo 33,33% de pardas e 6,67% de brancas. Ao todo, 90% das participantes são naturais de Diamantina, e para além dos componentes que as caracterizam socialmente relacionados ao histórico de formação da região, soma-se o fato de que as entrevistadas, em sua maioria, participam das ações do Procaj por estarem em maior vulnerabilidade social, índice diretamente relacionado à população negra no Brasil (IPEA, 2017). Dentre as ocupações das entrevistadas constam agricultora, faxineira, cozinheira comerciante, estudante, e dona de casa. Apesar de 43,33% das participantes declararem ser apenas donas de casa, observou-se que também desenvolvem atividades agroextrativistas. A renda familiar

---

<sup>8</sup> “Localidade rural isolada sem caráter privado ou empresarial, não vinculada a um único proprietário do solo. Caracterizado pela existência de serviços para atender aos moradores do próprio aglomerado ou de áreas rurais próximas (IBGE, [2010?]).”

média é de R\$ 738,23, com mediana (Med) R\$ 662,00 e desvio padrão (DP) R\$ 584,00, sendo que a maioria das famílias tem renda inferior a um salário mínimo, e 40% recebe menos da metade de um salário mínimo. As maiores rendas advêm de aposentadoria, auxílio doença e pensão dos filhos. O Programa Bolsa Família contribui expressivamente na composição das rendas familiares, 53,33% das famílias participam do programa, sendo que para 20% do total de famílias, trata-se de sua única renda. Para essas famílias, o auxílio de projetos sociais e dos familiares é indispensável para a manutenção do lar.

A média de idade entre as entrevistadas foi de 41 anos (Med=39; DP=14,71), a mais nova com 17 anos e a mais velha com 72 anos. A maior parte das entrevistadas (66,67%) possui escolaridade de ensino fundamental ou ensino médio. As famílias são compostas, em média, por 4 membros (Med=4; DP=1,5), a menor família é composta por duas pessoas, mãe e filha, e a mais numerosa por oito pessoas, mãe, pai e seis filhos. Com a exceção de duas entrevistadas, todas as demais residem em São João da Chapada ou em comunidades rurais próximas desde a infância.

Gênero não foi um critério de inclusão para participação nas entrevistas, entretanto, houve apenas participação de mulheres, por elas se colocarem como responsáveis pelas crianças e adolescentes e pela alimentação da família. Esse aspecto é conferido à campesinidade, na qual as relações de gênero são fundantes na organização produtiva da unidade familiar (BIASE, 2010). É neste espaço social e produtivo prevalentemente feminino que se centra os resultados aqui obtidos.

### **3.2 Espaço Social Alimentar**

#### ***3.2.1 Sistema alimentar***

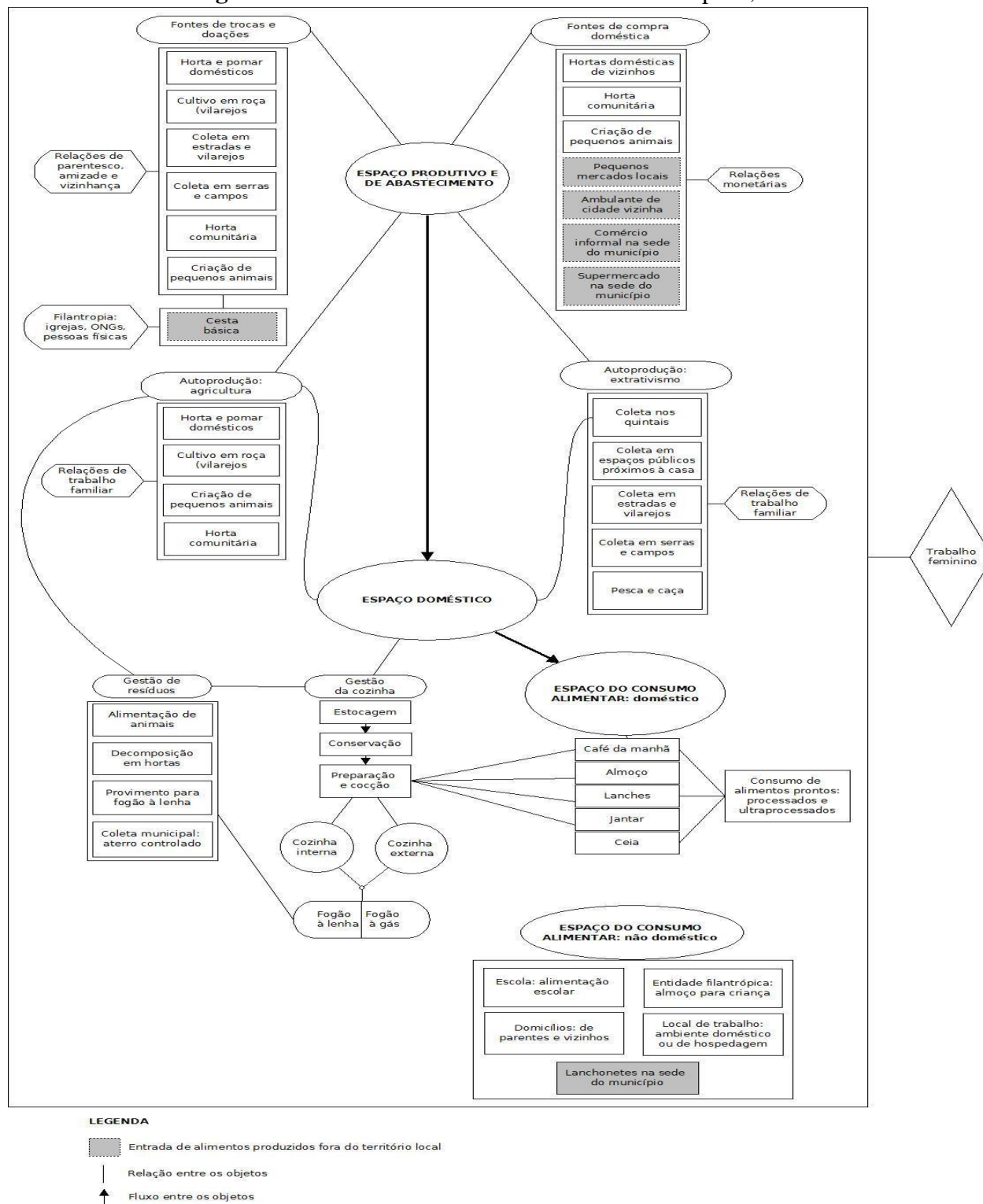
Para o entendimento da dinâmica em que opera o conhecimento e uso dos recursos vegetais dentro da cultura alimentar em São João da Chapada, inicialmente foi preciso conceber, ainda que de maneira simplificada, parte do sistema local, dadas as possibilidades de alcance do estudo. Como discorrido por Poulain (2004), entre a produção dos gêneros alimentícios até a mesa do comedor, o alimento percorre e é transformado através de etapas, fluxos e elos, em diferentes espaços sociais interconectados, configurando os *Sistemas Alimentares*.

Para além da cadeia produtiva, usualmente estudada e analisada por economistas, a perspectiva socioantropológica permite ampliar o entendimento do percurso pelo qual o alimento passa, ao incluir na análise os atores sociais, entre eles os responsáveis pela obtenção e preparação

dos alimentos e os comedores. “A cada etapa do *sistema alimentar* atores sociais mobilizam conhecimentos tecnológicos, mas também representações para construir sua decisão e fazer avançar os alimentos na direção do consumidor [...]” (POULAIN, 2004, p. 253). Em decorrência disso, se faz necessário compreender quem são os indivíduos que agem, com seus saberes, com suas lógicas de utilização e consumo familiar ou profissional, para que os alimentos passem pelas diferentes etapas do *sistema alimentar*.

A partir dos resultados obtidos com as entrevistas e observação participante, foi possível construir um diagrama representativo desse sistema em São João da Chapada (Figura 1). Destaca-se que é no Espaço Doméstico que a alimentação local está centrada, e que os canais de abastecimento e preparação da alimentação não doméstica foram objetos secundários deste estudo.

**Figura1** – Sistema Alimentar em São João da Chapada, MG.



Fonte: autoria própria.

O trabalho feminino sustenta e ordena os espaços e etapas do *sistema alimentar* em questão (Figura 1). Assim como nas gerações passadas, as tomadas de decisão e tarefas, desde autoprodução, compra, troca até a gestão dos resíduos alimentares são executadas pelas mulheres responsáveis pela casa, contando, quando possível, com o auxílio das crianças mais velhas. Em algumas famílias há a contribuição do trabalho masculino, principalmente nas atividades extrativistas e de coleta de lenha, e, esporadicamente, com gêneros alimentícios oriundos das propriedades rurais em que os homens trabalham. Além dos aportes financeiros que fazem, que fomentam as fontes de compra doméstica no espaço produtivo e de abastecimento. Há participação dos homens em atividades de pesca e caça, contudo, por não serem foco do estudo e por se tratarem de atividades comumente irregulares, não foi possível identificar a dinâmica de funcionamento.

O Espaço Produtivo e de Abastecimento é constituído por três categorias: autoprodução (agropecuária e extrativismo), operada por relações de trabalho familiar; trocas e doações, operada por relações de parentesco, amizade, vizinhança e de filantropia; e compra doméstica, operada por relações monetárias. Há diversos canais de entrada de alimentos referentes à produção local, característica comum de comunidades inseridas no contexto do campesinato, que confere à cultura alimentar traços identitários relacionados à sociobiodiversidade local. Os alimentos que vêm de outros territórios, cuja as entradas estão assinaladas de cinza (Figura 1), referem-se, sobretudo, à itens da cesta básica, processados e ultraprocessados e de itens de hortifrúti, sobretudo, os que não são cultivados pelas famílias.

Por se tratar de uma comunidade rural, os quintais assumem destaque na caracterização das atividades domésticas, no provimento de alimentos e como constitutivo da sociabilidade comunitária. A produção do quintal se destina ao consumo próprio, doação do excedente para amigos e parentes, e em algumas famílias comercialização local. Dentre as entrevistadas, 93,3% possui quintal produtivo, característica observada em diversas casas do povoado. Criação de animais para consumo, como galinhas, porcos e patos estiveram presentes em 63,3% das casas. Em relação aos itens comercializados, é recorrente a dificuldade em quantificar essa venda, indicando não ser esse o foco da atividade produtiva da maioria dos quintais.

A comercialização e a doação de excedentes das hortas domésticas entre vizinhos e familiares são realizadas, sobretudo, com verduras folhosas. Evidencia-se nessas práticas, relações econômicas características da ruralidade no espaço social que congrega processos monetários e de solidariedade. Dentre as relações de troca existentes na comunidade, essas que ocorrem em torno

da alimentação são constitutivos essenciais da reciprocidade da dádiva pela concepção maussiana (MAUSS, 2003), pela qual os atores sociais possuem uma interação positiva, gerada por laços de dívida entre si, que preserva e fortifica as relações sociais.

Há produção coletiva de alimentos na horta comunitária que existe na sede do Procaj em São João, que conta com a participação de 14 (46,7%) das 30 mulheres entrevistadas. O cultivo é dividido em canteiros geridos por grupos de quatro ou cinco mulheres, todas com filhos ou netos cadastrados na entidade. A atividade contribui para a segurança alimentar ao gerar provimento doméstico e complementação de renda. As participantes também ressaltam a grande importância da horta comunitária em aspectos de sociabilidade e saúde mental e física, benefícios encontrados em pesquisas sobre hortas comunitárias (CHIERRITO-ARRUDA et al, 2018; COSTA *et al.*, 2015). Tal importância é exemplificada na fala de uma entrevistada: “nossa mãe, eu agradeço todo dia por ter nosso canteirinho aqui, ele salvou minha vida, as coisas não ‘tavam’ fáceis para o meu lado, trabalhar na terra aqui [no Procaj] me ajudou demais”.

Também é notório que as mulheres que participam dessa horta comunitária criam maior envolvimento e pertencimento com as demais atividades desenvolvidas pela ONG. Os alimentos produzidos são comercializados com os moradores do distrito (Figura 1) e com a prefeitura para serem destinados à merenda escolar. A produção excedente é dividida entre as integrantes de cada canteiro, havendo relações de troca dentro da própria horta, entre pessoas de canteiros distintos.

Os alimentos passam do Espaço Produtivo de Abastecimento para o Espaço Doméstico em conformidade com as técnicas, conhecimentos, preferências e possibilidades de acesso que as mulheres possuem e com as condições ambientais vigentes. Estes dois espaços possuem interseção, pois a autoprodução agrícola ocorre em espaços domésticos para 93,3% das entrevistadas, que também produzem em outros espaços, como a horta comunitária no Procaj (46,7%) e em roças nos vilarejos pertencentes à São João (30%). E a autoprodução extrativista possui uma dinâmica distinta para cada espécie coletada, ocorrendo no espaço doméstico, assim como em espaços públicos próximos às casas, estradas, outros vilarejos, serras e campos. É da autoprodução agrícola que advém as plantas espontâneas, sendo que há aproximadamente a mesma quantidade de espécies no espaço doméstico e no espaço não doméstico.

Além de parte da autoprodução, a gestão da cozinha, com estocagem, conservação, preparação e cocção dos alimentos também ocorre no Espaço Doméstico. A maioria das casas possui cozinha interna, entretanto em duas casas há cozinha em cômodo separado da edificação



principal, característica comum em propriedades rurais. E em todas as casas há fogão à lenha e à gás - os respectivos usos serão apresentados no item *Espaço do Culinário*.

Para além da concepção de Sistema Alimentar apresentado por Poulain (2004), consideramos também a gestão dos resíduos alimentares que promove uma retroalimentação do sistema, ao reintroduzir biomassa e nutrientes na autoprodução, e na própria gestão da cozinha com provimento para fogão à lenha.

Por fim, o alimento chega aos comedores, sobretudo em atos de comensalidade, no Espaço do Consumo Alimentar Doméstico (POULAIN, 2004). No estudo, os alimentos que passam por cocção pertencem ao café da manhã, almoço, lanches e jantar. Destaca-se que o consumo de alimentos processados e ultraprocessados concentram-se nas tomadas alimentares do café da manhã, lanches e ceia, sendo irrisório esse consumo nas refeições de almoço e jantar. Para essa análise, especificamente, foram considerados apenas os alimentos sólidos.

Com menor expressividade, os atos alimentares também ocorrem no Espaço de Consumo Alimentar Não Doméstico, principalmente envolvendo as crianças em idade escolar, que possuem alimentação escolar, e as crianças que recebem almoço nos dias úteis através de projeto da Cáritas, organização humanitária da Igreja Católica.

Face ao contínuo processo de transformação das relações socioambientais que influem na alimentação humana, o Sistema Alimentar aqui apresentado pode somente refletir o recorte temporal e de grupo social da amostra do estudo. Ainda assim, nos permite compreender os caminhos pelos quais o alimento percorre e as relações sociais envolvidas nesse movimento. Verifica-se que a utilização dos recursos vegetais cultivados e também nativos e/ou espontâneos contribui expressivamente para o *sistema alimentar* local, sinalizando a pujante sociobiodiversidade que permite a existência e conservação dos conhecimentos e técnicas necessários para o manejo e uso desses recursos.

### **3.2.2 Espaço do culinário**

Também no *espaço do culinário* o trabalho é essencialmente feminino, e entre as dimensões do *espaço social alimentar*, é que resulta em maior poder das mulheres e mães perante à família, trata-se de um dos elementos de compensação e resistência ao patriarcado, uma vez que “as mulheres têm também poderes, delegados ou não, de que tiram partido, notadamente na esfera

doméstica, onde enraízam sua influência, ao ponto de provar desprazer ou desconfiança com a intrusão dos homens na cozinha [...]” (SOIHET; SOARES; COSTA, 2001, p. 21).

Com exceção de uma das casas das famílias participantes, todas as demais possuem cozinha dentro da edificação principal, o espaço de preparação dos alimentos é exclusivo para esta atividade. Há fogão à lenha em todas as casas, e embora a maioria (90%) possua também fogão a gás, os alimentos são preparados majoritariamente à lenha, sendo o fogão a gás designado, principalmente, para feitura rápida, como arroz e café, e para o uso do forno. Por um lado, o sabor conferido aos alimentos, e por outro, a dificuldade em obter o gás, determina essa preferência, além de vantagens que fogão à lenha comumente oferece ao aquecer à casa, a água para consumo, e queimar parte do lixo gerado no domicílio.

Os alimentos são conservados em geladeiras, 96,7% das casas, há também técnicas de dessecação para conservação de carnes, imersão em óleos, e preparação de conservas vegetais com salmoura ou vinagre. O espaço destinado ao almoço e jantar se difere entre as casas, ocorrendo na cozinha ou sala de estar, principalmente em coletivo. Já as demais tomadas alimentares são realizadas nos diversos espaços domésticos, inclusive nos quintais e calçadas das casas.

### 3.2.3 *Espaço do comestível*

Adentrar o *espaço do comestível* é compreender o que culturalmente é considerado como comida dentro do rol de recursos disponíveis no meio natural e que os humanos manipulam. Portanto, é nesta dimensão do *espaço social alimentar* que se observa a classificação das plantas espontâneas como comestíveis ou não pela comunidade, e para isso é necessário abarcar o consumo alimentar de vegetais como um todo. Como a pesquisa é direcionada para alimentos de origem vegetal, a compreensão do *espaço do comestível* se restringiu a essa categoria de alimentos. A classificação das plantas elencadas pelas entrevistadas como espontâneas foi orientada pela própria concepção das participantes, e apoiada pela literatura, contudo, algumas dessas espécies são cultivadas em outros locais ou até mesmo na própria comunidade.

Ao todo foram citadas 178 espécies vegetais consumidas pelas participantes, 157 através das entrevistas e 21 durante as caminhadas etnobotânicas e observação participante. Houve grande variação (343,5%) entre a quantidade de plantas citadas durante as entrevistas, sendo 23 a menor quantia e 102 a maior. Fatores diversos podem estar associados à diferença de quantidade de vegetais citados, destaca-se a relação de maior ou menor influência das hortas domésticas na

alimentação das famílias e nas atividades cotidianas das entrevistadas. As participantes que demonstraram relação prática e afetiva mais acentuada com o cultivo e a coleta de alimentos, e que dispunham de quintais mais produtivos listaram as maiores quantidades de itens. Outro fator de influência é o interesse que existe pela temática da pesquisa e em participar da entrevista.

Há também uma ampla diferença entre a quantidade de plantas listadas pela entrevistada que mencionou a maior quantia (n=102) e a quantidade total de plantas citadas por todas as entrevistadas (n=178), com variação de 42,7%. Aspectos como preferência e acesso aos recursos, assim como capacidade de recordação dos itens consumidos contribuem para justificar essa diferença.

Dos vegetais listados somente durante as entrevistas (n=157), apenas 23,6% são consumidos por pelo menos metade das participantes, enquanto 35% dos vegetais foram citados por até duas entrevistadas. Observa-se nesta relação, que o consumo de vegetais está centrado na minoria das espécies, e a maior parte delas é consumida por poucas entrevistadas. Figuram entre os dez vegetais com maior frequência de citação: couve (96,7%), gabirola (90%), batata (86,7%), samambaia (86,7%), manga (83,3%), pequi (80%), laranja (80%), banana (76,7%), maçã (76,7%) e araçá (76,7%). Notadamente, as espécies frutíferas têm proeminência, e há uma forte presença de plantas espontâneas (gabirola, samambaia, pequi e araçá) dentre as mais consumidas.

Destaca-se entre os alimentos citados, a predominância de vegetais em que o fruto é a parte comestível (60,2%). Dentre os frutos há duas categorias de consumo distintas: os frutos considerados popularmente como frutas e os frutos considerados como legumes, 46,6% e 13,6% de todas as espécies, respectivamente. Ao passo que 27,3% das espécies têm as folhas comestíveis e uma menor porcentagem dos vegetais têm as outras partes consumidas, sendo o caule (7,4%), as raízes (3,9%), as flores (2,3%) e o broto (1,1%). Para algumas plantas não foi possível identificar a parte consumida (2,3%).

O mesmo padrão de consumo observado para os vegetais em geral, com consumo centrado em poucas espécies e baixo consumo de uma variedade de espécies, foi encontrado ao se analisar as frequências de citação somente das plantas espontâneas (Tabela 1), em que 19,6% do total (n=51) são consumidos por pelo menos metade das participantes, enquanto 41,2% das espécies foram citadas por até duas entrevistadas.

**Tabela 1** – Plantas espontâneas com frequência de citação acima de 50%.

Nome popular	Espécie	Frequência (%)
Gabiroba	<i>Campomanesia</i> sp.	90
Samambaia	<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn	86,7
Araçá	<i>Psidium</i> sp.	76,7
Palma dos infernos	<i>Opuntia monacantha</i> (Willd.) Haw.	73,3
Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.	66,7
Côco indaiá	<i>Attalea</i> sp.	63,3
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	63,3
Jabuticaba do mato	Myrtacea (família)	53,3
Picão/carrapicho	<i>Bidens pilosa</i> L.	53,3
Jurubeba	<i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.	50

Fonte: autoria própria

Embora a taioba (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonç.) e o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) tenham apresentado baixa frequência de citação, através da observação participante constatou-se alto consumo e preferência por essas plantas na comunidade. Essa baixa frequência se deu pelo fato da taioba e do ora-pro-nóbis, apesar de crescerem espontaneamente em pastos e locais úmidos, respectivamente, serem mais comumente cultivadas nos quintais pelas participantes, prática de cultivo comum no estado de Minas Gerais.

Dentre o total de plantas listadas, as entrevistadas classificaram 39,9% (n=71) delas como plantas espontâneas (Tabela 2), e em sua maioria são espécies consideradas Plantas Alimentícias Não Convencionais (KINUPP; LORENZI, 2014). Também dentre as espécies que são cultivadas há PANC, como cará moela, tarracha, tomate inglês, maxixe, azedinha, feijão andu, marmelo, araruta, banana roxa, além do uso de partes não convencionais de espécies que têm uso difundido, como as folhas da batata, da batata-doce, da beterraba, do inhame e a inflorescência da banana, conhecida como “umbigo”.

As plantas espontâneas citadas no estudo, estão distribuídas entre 29 famílias botânicas (Tabela 2). Considerando as espécies com maior frequência de citação, as famílias Myrtaceae – gabiroba, araçá, jabuticaba do mato – e Asteraceae – picão e serralha destacaram-se. Essas famílias botânicas também apresentaram maior relevância em outro estudo etnobotânico de PANC em

Minas Gerais (BARREIRA *et al.*, 2015). Algumas espécies não foram identificadas por não terem sido encontradas para coleta, pois estavam em entressafra ou possuíam baixa abundância na localidade.

**Tabela 2** – Plantas espontâneas consumidas pelas participantes

Família Botânica	N	Espécies	Partes comestíveis
Amaranthaceae	2	Espinafre ( <i>Spinacia oleracea</i> L.), caruru ( <i>Amaranthus</i> sp)	Folhas
Annonaceae	7	Araticum <sup>1</sup> ( <i>Annona</i> sp.), araticum do mato ( <i>Annona</i> sp.), Frutos ata ( <i>Annona</i> sp.), fruto do conde ( <i>Annona</i> sp.), panã ( <i>Annona</i> sp.)	
Apiaceae	1	Agrião ( <i>Oenanthe</i> cf. <i>javanica</i> (Blume) DC)	Folhas
Apocynaceae	1	Mangaba ( <i>Hancornia speciosa</i> Gomes)	Frutos
Araceae	1	Taioba ( <i>Xanthosoma taioba</i> E.G. Gonç.)	Folhas
Arecaceae	4	Côco indaiá ( <i>Attalea</i> sp.), licuri ( <i>Syagrus</i> cf. <i>coronata</i> (Mart.) Becc.), coquinho do campo ( <i>Syagrus</i> sp.), côco da serra ( <i>Syagrus</i> sp.)	Frutos
Asteraceae	6	Serralha ( <i>Sonchus oleraceus</i> L.), dente de leão ( <i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.), picão ( <i>Bidens pilosa</i> L.), gondó ( <i>Erechtites valerianifolius</i> (Link ex Spreng.) DC), quitoco ( <i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera), assapeixe ( <i>Vernonia tweediana</i> Baker.)	Folhas
Bromeliaceae	1	Ananás ( <i>Ananas ananassoides</i> (Baker) L.B.Sm.)	Fruto
Cactaceae	3	Palma dos infernos ( <i>Opuntia monacantha</i> (Willd.) Haw.), quiabo da serra ( <i>Cipocereus minensis</i> (Werderm.) Ritter), ora-pro-nóbis ( <i>Pereskia aculeata</i> Mill.)	Cladódio (palma), caule (quiabo), folha (ora-pro-nóbis)
Caryocaraceae	1	Pequi ( <i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.)	Fruto
Costaceae	1	Cana de macaco ( <i>Costus</i> sp.)	Folhas
Crassulaceae	1	Bálsamo ( <i>Sedum dendroideum</i> Moc. & Sessé ex DC)	Folhas
Curcubitaceae	1	São caetano ( <i>Momordica charantia</i> L.)	Fruto
Dennstaedtiaceae	1	Samambaia ( <i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn)	Broto
Lamiaceae	1	Azeitona ( <i>Vitex</i> sp.)	Fruto
Continua...			

Tabela 2 – Continuação...

Família Botânica	N	Espécies	Partes comestíveis
Lauraceae	2	Sassafrás ( <i>Ocotea</i> cf. <i>odorifera</i> (Vell.) Rohwer), lobo-lobô ( <i>Persea rufotomentosa</i> Nees & Mart.)	Folha (sassafrás) e casca do tronco (ambas)
Malpighiaceae	3	Murici <sup>2</sup> ( <i>Byrsonima</i> sp.), murici de árvore ( <i>Byrsonima</i> sp.)	Frutos
Malvaceae	1	Malva ( <i>Malva</i> cf. <i>sylvestris</i> L.)	Folhas
Melastomataceae	4	Quaresmeira roxa ( <i>Tibouchina</i> sp.), cabelo de nego ( <i>Mouriri</i> sp.), canela de velho ( <i>Miconia</i> sp.), bosta de urubu ( <i>Miconia</i> sp.)	Flor (quaresmeira) e fruto (as demais)
Moraceae	1	Amora ( <i>Morus Nigra</i> L.)	Frutos
Myrtaceae	15	Jabuticaba ( <i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel), goiaba ( <i>Psidium guajava</i> L.), gabioba <sup>3</sup> ( <i>Campomanesia</i> cf. sp.), gabioba de árvore ( <i>Campomanesia</i> cf. sp.), gabioba do mato ( <i>Campomanesia</i> cf. sp.), café são José ( <i>Eugenia</i> sp.), araçá ( <i>Psidium</i> sp.), araçá-pedra ( <i>Psidium</i> sp.), araçá do carrasco ( <i>Psidium</i> sp.), jambo ( <i>Syzygium</i> sp.), pitanga ( <i>Eugenia uniflora</i> L.) limãozinho, caboclo, jabuticaba do mato	Frutos
Phytolaccaceae	1	Chifre de veado ( <i>Phytolacca</i> cf. <i>thyrsiflora</i> Fenzl. ex J.A.Schmidt)	Folhas
Piperaceae	1	Capeba ( <i>Piper umbellatum</i> L.),	Folhas
Plantaginaceae	1	Transagem ( <i>Plantago major</i> L.)	Folhas
Poaceae	1	Bambu	Broto
Portulacaceae	1	Beldroega ( <i>Portulaca oleracea</i> L.)	Folhas
Rosaceae	4	Amora do mato ( <i>Rubus sellowii</i> Cham. & Schltdl), moranguinho ( <i>Rubus rosifolius</i> L), pêssego ( <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch), ameixa ( <i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.)	Frutos
Rubiaceae	1	Marmelada ( <i>Cordia sessilis</i> (Vell.) Kuntze)	Frutos
Solanaceae	2	Jurubeba ( <i>Solanum stramonifolium</i> Jacq.), juá ( <i>Physalis</i> cf. <i>pubescens</i> L.)	Frutos
Não identificada	1	Cabo jantar	Frutos
Não coletadas	8	Agrião do brejo, angélica, bacupari, caju do mato, caqui do mato, maminha de vaca, quiababá e sapê	...

Notas: <sup>1</sup> Há três espécies diferentes com o nome popular araticum; <sup>2</sup> Há duas espécies diferentes com o nome popular murici; <sup>3</sup> Há duas espécies diferentes com o nome popular gabioba.

Fonte: autoria própria.

Para as plantas espontâneas são semelhantes as proporções referentes às partes comestíveis verificadas no conjunto total de plantas, os frutos são mais abundantes (61,1%). Se por um lado essas espécies constituem uma parcela significativa das variedades vegetais consumidas, por outro, não são consumidos nas principais refeições, denotando um uso mais secundário na alimentação. Em seguida, há o consumo de folhas (26,4%), e as demais partes das plantas apresentam usos reduzidos.

O consumo preponderante é das plantas *in natura*, seguido do preparo de refogados das folhas. Frequentemente, essas folhas são preparadas em conjunto com espécies cultivadas nas hortas, como expressado nessa fala de uma participante: “quando a verdura tá pouca na horta, eu apanho esses matos tudo pra completar”.

Os frutos, em sua maioria, são nativos, coletados em locais mais distantes das casas, e consumidos em curto prazos de tempo *in natura*, e possuem consumo relacionado à lazer e complementariedade da dieta. Para algumas espécies, há também a preparação de sucos e bebidas fermentadas, não sendo prática muito usual o feitio de preparações que conservem os frutos por maior período de tempo. Em relação aos brotos (samambaia e bambu) é costumeira a feitura de conservas com salmoura. Já as folhas, em maior parte, são espécies introduzidas e coletadas nos espaços domésticos momentos antes de seu consumo.

Adiante verificaremos que, em termos quantitativos, a variedade de plantas alimentícias listadas pelas participantes através do método de recordatório 24 horas (n=34) é muito inferior àquela informada pela listagem geral analisada nesta sessão (n=178), sobretudo, ao se constatar que apenas uma espécie dentre as plantas espontâneas esteve presente nas refeições descritas. Essa diferença pode ser explicada pelo fato de as pessoas tenderem a listar os alimentos que conhecem, mesmo que não os consumam efetivamente, e também pelo fato de não considerarem no recordatório 24 horas os alimentos consumidos em seus quintais e entre as principais refeições, ou ainda, pelo consumo de algumas espécies vegetais estar entrando em desuso. Além disso, há sempre que se considerar as possíveis limitações metodológicas, como o recordatório ter sido realizado apenas uma vez, e também as diferenças de alcance entre as duas metodologias que estão em comparação.

Em estudo sobre agrobiodiversidade realizado por Souza (2018) na comunidade quilombola de Raiz, localizada em um município a 51 quilômetros de Diamantina, foram listadas 83 espécies de plantas comestíveis. Apenas 13 (15,7%) dessas plantas não foram citadas em São

João da Chapada, e enquadram-se, a maior parte, como plantas espontâneas – cagaita, embaúba, embiruçu, jatobá, lubinho, mangaló e sangue de cristo. Tais resultados refletem a sociobiodiversidade expressa na cultura alimentar de comunidades tradicionais da Serra do Espinhaço.

### ***3.2.4 Espaço dos hábitos e de consumo alimentar***

A análise do *espaço dos hábitos e de consumo alimentar* foi baseada nos métodos recordatório 24 horas e análise de despensa, complementados pela observação em campo e observação participante.

#### ***3.2.4.1 O retrato alimentar em um dia***

O método de recordatório 24 horas, nos permite adentrar na compreensão sobre o consumo alimentar e a categoria do comestível no cotidiano dos sujeitos do estudo, e por isso o retrato alimentar a partir da análise de um dia de dieta foi baseado principalmente nos dados coletados por tal método. Este método é vantajoso por possibilitar um mapeamento dos alimentos consumidos durante as diversas tomadas alimentares de um dia, ter rápida aplicação e não alterar a ingestão alimentar. Contudo, apresenta limitações por depender da memória do entrevistado, da articulação do entrevistador e do fato de um único dia poder refletir uma ingestão atípica (FISBERG; MARCHIONI; COLUCCI, 2009; PEREIRA; SICHIERI, 2007).

A alimentação das entrevistadas tem diferentes configurações quando ocorre no lar ou em outros espaços. Cinco entre as trinta entrevistadas disseram considerar não usual a alimentação informada através do método recordatório 24 horas, pois estavam na sede de Diamantina ou no posto de saúde. Nestas situações, há alteração do horário das tomadas alimentares e da composição dessas. Quando estão na sede do município, são incorporados ao cardápio alimentos que raramente são consumidos por elas em São João, sobretudo itens processados e ultraprocessados.

As principais refeições se dividem em café da manhã, entre 06:00 e 09:00, almoço, entre 11:00 e 12:30, lanche, em horários diversos, jantar, entre 18:00 e 20:30, e ceia, também em horários diversos. Em média, as entrevistadas realizam quatro refeições diárias e reportam ser usual a realização do almoço e do jantar, e quando da ausência de um, o outro ocorre. Além destas refeições estabelecidas em torno da ingestão de alimentos sólidos, é comum o consumo de café, em vários momentos, ao longo do dia, sempre com adição de açúcar.



O café da manhã é pouco diversificado, tendo como base o consumo de café com açúcar cristal e biscoitos processados tipo água e sal, leite e polvilho (38,5%). O consumo de bolo foi relatado por (11,5%) das entrevistadas, seguidos de queijo (11,5%), pão (7,7%), e outros alimentos que figuraram em menor frequência – fubá suado<sup>9</sup>, farinha de milho, batata-doce, leite e macarrão. O consumo exclusivo de café foi relatado por 30,8% das entrevistadas, e para a maioria destas, a próxima alimentação foi o almoço entre três a quatro horas mais tarde. Principalmente as participantes mais velhas relatam que com a rotina de trabalho que tinham antigamente na roça, se acostumaram a tomar apenas café ao acordar e trabalhar até o horário do almoço, sem sentirem necessidade de se alimentar.

O café possui um papel de elevada expressividade no cotidiano das famílias, sendo consumido em todas as casas diversas vezes ao dia. É uma bebida consumida pelos seus efeitos estimulantes, aos quais os consumidores se habitua a usufruir para desenvolver suas atividades diárias, como mencionado acima, ao mesmo tempo em que tem a função de promover momentos de pausa e de interações sociais entre os familiares e vizinhos. Esse consumo elevado do café está em consonância com a composição dos hábitos alimentares brasileiros (IBGE, 2011) e com a predominância da produção cafeeira de Minas Gerais no Brasil (CONAB, 2019).

A maioria (87%) dos almoços e jantares nas 24 horas que antecederam à entrevista, foram compostos pela base arroz e feijão. Carnes e gorduras de origem animal estiveram presente em 83,3% dessas refeições, havendo consumo de carne suína (33,3%) - carne, linguiça, costela -, carne bovina (29,6%) - músculo, retallo<sup>10</sup>, carne moída, almôndega -, carne de frango (18,5%) - coxa e pertence<sup>11</sup> -, e peixe (3,7%) – sardinha inteira. Além de arroz e feijão, essas refeições são acompanhadas, geralmente, por angu, batata, mandioca ou macarrão. A ingestão de bebidas, principalmente sucos naturais, ocorreu em 22,2% dos almoços e jantares, e em apenas 13% deles houve sobremesa -frutas, doces de frutas, rapadura e picolé processado. Observou-se como hábito da maioria das famílias o consumo de café após o almoço e em algumas também após o jantar.

Em 66,7% dos almoços e jantares houve o consumo de legumes e hortaliças, sendo que do total de refeições dessa categoria em 35,2% foram consumidos legumes cozidos, em 22,2% folhas refogadas e em 18,5% saladas cruas. Houve maior frequência de consumo de batata, tomate,

<sup>9</sup> Prato típico de Minas Gerais, elaborado com fubá, água, gordura ou óleo. Pode ser adicionado tanto sal quanto açúcar ou rapadura.

<sup>10</sup> Sobras dos cortes de carnes feitos em açougues.

<sup>11</sup> Denominação local para o conjunto de dorso, pés, pescoço e pele do frango.

ora-pro-nóbis, couve, abóbora, quiabo e repolho, respectivamente. Outros vegetais menos frequentes foram: almeirão, maxixe, cenoura, alface, azedinha, jiló, beterraba e chuchu. Dentre as espécies mencionadas no recordatório 24 horas, apenas o ora-pro-nóbis e a azedinha são plantas consideradas não convencionais, e estiveram presentes em 9,3% e 1,8% das refeições, respectivamente. Dentre as 30 entrevistadas, cinco tiveram o almoço composto apenas por arroz e feijão, caracterizando uma alimentação de baixa diversidade, também observado nas demais tomadas alimentares dessas participantes.

As comidas são preparadas, principalmente, com óleo vegetal de soja e com gordura de porco (toucinho), algumas participantes relataram utilizar também gordura de frango. A escolha pelo uso de óleo vegetal ou gordura animal é permeada e determinada por influências das recomendações de profissionais de saúde e pela construção do gosto, assim concebida por Dória (2015). Essa dinâmica de aceitação e negação do consumo de gorduras se relaciona com o fato de ser constante a preocupação com índices altos de colesterol na comunidade, há muitos relatos de moradores que estão buscando reduzir os níveis de colesterol em seus exames através de dietas alimentares e do uso de plantas medicinais, além do uso de medicamentos.

De maneira recorrente há um desconforto em relação ao uso de gordura animal, perceptível na fala envergonhada das participantes que a utilizam ou na necessidade de demonstrar o não uso, com a justificativa de preocupação com a sua saúde e da família. Contudo, há também questionamentos sobre a classificação da gordura animal como alimento maléfico, inclusive com relatos de voltarem a usar a gordura sem se sentirem culpadas após verem em programas televisivos preparações utilizando-a. A mudança de percepção das participantes em relação à escolha entre cozinhar com óleo vegetal ou gordura animal, reflete a influência da racionalidade nutricional (VIANA *et al.*, 2017) sustentada por profissionais da saúde e da comunicação social, em que o consumo de nutrientes adequados é o fator principal para se obter uma alimentação balanceada, o que leva a uma busca permanente por equilíbrio de nutrientes, a despeito dos aspectos socioantropológicos inerentes ao ato de comer.

Os lanches realizados entre as refeições são mais diversificados, foi relatado o consumo de café em 50% deles, sendo que em 15,9% houve apenas o café. O consumo de frutas foi relatado por 18,2% das entrevistadas, sendo comum laranja, maçã, manga, mamão e, principalmente, banana, nota-se a ausência de consumo de frutas da lista de plantas espontâneas. Outros alimentos consumidos foram biscoitos processados (15,9%), bolo (11,4%) e pão (6,8%). Também houve

consumo de leite, batata-doce, biscoitos caseiros, bolo de mistura pronta e picolé processado sabor fruta.

A ceia é a tomada alimentar menos frequente para as entrevistadas (20%). Sua composição é similar aos lanches, com bolo, biscoito, leite, café, chá e doces.

#### *3.2.4.2 O retrato alimentar na despensa*

Através do método de análise de despensa, pelo qual as entrevistadas listaram todos os alimentos que haviam na casa no momento da entrevista, a quantidade média de itens foi 25 (Med=26, DP=8,3). Os itens de maior recorrência na análise de despensa foram o macarrão e o arroz, ambos com 96,7% de frequência. Ao todo, foram citados 119 alimentos diferentes. Constatou-se similaridade em relação àqueles alimentos relatados pelo método de recordatório 24 horas, dentre os itens presentes em 50% ou mais das casas das participantes, todos figuraram no recordatório. A correlação entre os métodos, deve ser feita com a ressalva das diferenças de suas naturezas, por um compreender a alimentação de apenas um dia e usualmente apresentar viés de memória, e o outro compreender a alimentação disponível para vários dias, com limitação de excluir os alimentos colhidos e comprados momentos antes de seu preparo. Além do fato de cada alimento ser consumido usualmente em diferentes categorias de tomadas alimentares.

Dentre os alimentos presentes na casa de mais de 60% das entrevistadas, estão os que compõe a cesta básica brasileira (BRASIL, 1938; DIEESE, 2016)<sup>12</sup>, juntamente com alimentos minimamente processados, como farinha de mandioca e fubá, e preparados de tomate. Apesar de não haver menção de consumo de farinha de mandioca pelo recordatório 24 horas, este alimento esteve presente em 80% das despensas, indicando ser um item importante na cultura alimentar local, e possivelmente as entrevistadas não o mencionaram, por ser utilizado como ingrediente de diferentes preparações ou ser um complemento.

Dos alimentos presentes nas despensas, 44,5% foram listados por no máximo duas entrevistadas, o que reforça a conformidade focada no consumo dos itens da cesta básica, cuja a maior parte deles estiveram presentes em mais de 75% dos domicílios.

Os gêneros alimentícios referentes à verduras e legumes foram os que apresentaram maior diversidade, ao mesmo tempo em que apresentaram baixas frequências de citação, o que

<sup>12</sup> Carne, leite, feijão, arroz, farinha, batata, legumes (tomate), pão francês, café em pó, frutas (banana), açúcar, banha/óleo, manteiga, de acordo com o Decreto de Lei nº 399 de 1938.

indica uma dispersão do consumo. Dentre os alimentos com apenas uma citação, 45,5% se refere a frutas, verduras e legumes, o que contribui para a indicação de baixo consumo desses, também sugerido pelo recordatório 24 horas.

Das 44 espécies de frutas, legumes e verduras citadas pela análise de despensa, a maioria é comprada. E dentre as plantas consideradas PANC, foram listadas três cultivadas - maxixe, tarracha e fava – e quatro espontâneas - samambaia, pequi, côco indaiá e juá. A maioria das casas possui horta e pomar, o que pode justificar o fato de diversos vegetais que são colhidos e coletados no momento de seu consumo ou preparo não terem sido citados, como já mencionado. A maior parte dos alimentos processados (60%) são produzidos pelas próprias entrevistadas, dentre eles estão inclusos alimentos regionais, como os doces de leite, de abóbora, de mamão verde, de laranja, geleia de jabuticaba, chup-chup<sup>13</sup> de amendoim, abacate e outras frutas. Destaca-se a presença de conservas com plantas espontâneas como a samambaia e o palmito de bambu. Apesar de algumas entrevistadas não terem listado tais conservas na análise de despensa, elas relataram em outros momentos que as preparam para familiares que moram fora de São João da Chapada.

Embora o estado de Minas Gerais seja referendado pela fabricação e consumo elevado de queijo, sendo inclusive, o Queijo Minas Artesanal um patrimônio cultural brasileiro (IPHAN, 2006a) e o Queijo do Serro um patrimônio cultural imaterial do estado (IEPHA, 2003), não foi verificada expressividade de seu consumo nas famílias das entrevistadas. Também não houve menção de pão de queijo, que é considerado um alimento regional símbolo de Minas Gerais (IPHAN, 2006b). Isso se explica pelos preços dos queijos serem inacessíveis e pela baixa produção leiteira em São João.

Em 43,3% dos domicílios havia biscoito tipo água e sal, em consonância com o recordatório 24h, no qual este alimento foi o mais recorrente nas tomadas alimentares café da manhã e lanches. Essa constatação se relaciona com a transição do consumo alimentar de itens caseiros, como bolos, pães, roscas, mingau, fubá suado para o consumo de alimentos ultraprocessados. Transição similar também foi verificado por Dittz (2018) em pesquisa sobre o *sistema alimentar* de dois bairros rurais da cidade do Serro, limítrofe à Diamantina. O consumo

---

<sup>13</sup> Preparação de doces à base de água ou leite, congelados em sacos plásticos. Conhecidos também como sacolé e geladinho.

elevado desses biscoitos salgados, pode também ser decorrente de uma estratégia da busca de perda de peso, a qual substitui o pão por esses alimentos (PEREIRA; ANDRADE; SICHIERI, 2009).

Outros alimentos ultraprocessados também compuseram a despensa dos domicílios em questão, como margarina (46,7%), temperos (30%), maionese (30%), achocolatado (20%), macarrão instantâneo (13,3%), iogurte (13,3%), refrigerante (10%), etc. Os participantes relatam que é recente o acesso que têm à tais alimentos, representativos de sua participação no mercado de consumo, sendo que há correlação dessa participação ao sentido de sucesso dos sujeitos na sociedade, o que é necessário considerar para lograr os resultados pretendidos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014) de redução de consumo dos alimentos ultraprocessados.

Os alimentos listados pelas entrevistadas, e suas respectivas frequências de citação, refletem, de maneira geral, os resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 (IBGE, 2010, 2011), analisados por (SOUZA *et al.*, 2013). Resultados similares também foram encontradas em estudo sobre consumo alimentar de mulheres do município do Rio de Janeiro, em que são discutidas as mudanças na alimentação com elevação da prevalência do excesso de peso (PEREIRA; ANDRADE; SICHIERE, 2009).

As participantes possuem percepção positiva acerca da qualidade da alimentação de suas famílias, considerando-a, em sua maioria, como “boa” ou “razoável”. Entretanto, tais respostas conflitam com alguns comentários feitos durante a entrevista, com queixas sobre a dificuldade em obter alimentos e outros bens de consumo básico. Dentre os pontos relatados por elas que necessitam de melhorias inclui-se a redução do consumo de macarrão, aumento do consumo de carne, aumento do consumo de salada, e definição de horários mais fixos para as refeições. Sendo que tais pontos se inscrevem no *espaço dos hábitos e de consumo alimentar*.

### ***3.2.5 Espaço da temporalidade***

A percepção de sazonalidade sobre as plantas espontâneas alimentícias não é uniforme entre as entrevistadas. Embora colem, preparem e comam as plantas em questão, foi recorrente não saberem em que época do ano a parte comestível da planta está disponível. Algumas entrevistadas demonstraram maior conhecimento sobre a sazonalidade das plantas, sobretudo aquelas que têm maior envolvimento com o cultivo de alimentos. Observa-se que há maior conhecimento sobre a sazonalidade de algumas plantas, como a palma dos infernos, gabioba e

samambaia, o que pode denotar um maior uso e preferência, podendo também haver influência pelo fato dessas espécies estarem disponíveis para consumo em períodos próximos à realização das entrevistas.

Ao longo do ano, a alimentação sofre alterações, muito em função de visitas dos parentes que moram fora, sobretudo em datas de feriado. Nessas ocasiões, é comum o preparo de PANC, as quais os visitantes não têm acesso em outras cidades. Além de serem dias em que há maior comercialização das conservas de samambaia, broto de bambu e outros vegetais.

As diferenças na alimentação por faixas etárias são marcadas pelas vivências de cada geração. Em geral, as crianças e jovens têm menor preferência por alimentos *in natura* de origem vegetal, sobretudo em relação às plantas espontâneas apontadas no estudo, característica também observada em outras comunidades (ALBUQUERQUE, 2014). Enquanto os adultos e idosos possuem um maior consumo desses itens. Alguns dos participantes atribuem essa diferença ao contexto social de escassez no qual cresceram, onde não se podia recusar nenhum alimento e os recursos locais eram consumidos com complementação. Para eles, atualmente as crianças e jovens têm a vida muito fácil, com maior fartura e acesso a itens da cesta básica através de compra, refletido em falas recorrentes como essa: “o arroz e feijão não falta mais”. Se por um lado, o acesso a tais alimentos é entendido como uma melhoria da qualidade de vida, por outro, há preocupação por parte dos mais velhos em relação à perda de conhecimentos e práticas, que, inclusive, fortalecem a coesão social.

Por detrás dessa diferença entre a alimentação dos mais novos e dos mais velhos, está a transformação da cultura como um todo. O anseio dos jovens da sede de São João da Chapada é ir morar em Diamantina, assim como o anseio da juventude dos vilarejos é de viver na sede. Há uma negação da cultura dos locais de origem por considerarem-na como ultrapassadas, o que pode refletir nos hábitos alimentares, sobretudo ao aumentar o consumo de alimentos ultraprocessados pelos jovens.

### ***3.2.6 Espaço da diferenciação social***

A diferenciação social é observada na alimentação também através das relações temporais, entre um passado de desprovido e um presente de suprimento básico. A dieta passada baseada na autoprodução, com preparações com milho, feijões, gordura de porco, e diversas plantas espontâneas - serralha, gondó, samambaia, palma dos infernos - é relacionada à

pobreza por muitos. Enquanto a dieta atual baseada em alimentos comprados, como arroz e feijão, e alguns itens ultraprocessados é associada à ascensão social. Como relatado por uma participante

Minha mãe, quando eu era menina, deixava uma panela de arroz em cima do fogão, mas não era pra gente comer não, era pra caso de alguém chegar, achar que a gente não tava com necessidade. Hoje a gente melhorou de vida, não precisa mais passar por isso, a gente tem o arroz “de vera”<sup>14</sup>.

As relações de diferenciação social se estabelecem na coexistência, por vezes controversa, de uma memória negativa de fome e escassez, sobretudo quanto às plantas tipicamente consumidas nas tomadas alimentares de almoço e jantar, e uma memória positiva de infância e laços familiares, sobretudo quanto aos frutos consumidos como lanches. Enquanto as plantas consumidas em demasia na complementação alimentar do almoço e janta representam o desprovimento da família, os frutos disponíveis no ambiente representam momento de sociabilidade, lazer e deleite.

Do contato entre a cultura alimentar local e práticas alimentares de outra classe social e grupo identitário, como visitantes vinculados ao ensino superior, é demarcada outra diferenciação social, essa se dá pela classificação da alimentação deste grupo externo como mais leve e saudável, em comparação à alimentação local. Tal diferenciação pôde ser observada em diversas situações e falas, como esta: “você (professores e pesquisadores) comem muito mais certinho do que a gente, comem muita folha, menos gordura, suco e café sem açúcar, mais saudável”.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os conhecimentos e práticas acerca das plantas espontâneas alimentícias presentes no território da comunidade, assim como de PANC em geral, são constitutivos da cultura alimentar local e regional. Embora fique evidente que há em curso uma redução do consumo de tais espécies, sobretudo em decorrência do acesso à alimentos processados e ultraprocessados e à reconfiguração do trabalho agroextrativista, que vem reduzindo-o, expressões de um processo de desterritorialização.

Embora o consumo de plantas espontâneas apresente diversas vantagens, há que se considerar a existência de rejeição de alguns alimentos muito consumidos na infância e

<sup>14</sup> Expressão local usada para reforçar a veracidade de uma afirmação.

adolescência, por parte de algumas das entrevistadas. Como a palma dos infernos, que embora tenha sido uma das plantas com maior frequência de citação, há queixas quanto à dificuldade em prepará-la e a memória negativa em relação ao período de escassez antes vivido, em que o consumo da espécie era mais usual.

Diante disso, ações para o fomento do consumo das plantas espontâneas devem ser realizadas integradas à outras ações que promovam a segurança alimentar, como o acesso a outros direitos básicos – saúde, educação, moradia, trabalho - sempre respeitando a cultura local e prezando pela dignidade da pessoa humana. Além disso, é necessária a integração da valorização das plantas espontâneas a sistemas agroecológicos de produção de alimentos.

Apesar das PANC cultivadas não serem foco do estudo, salienta-se a importância e a necessidade da promoção de seu consumo, assim como de alimentos de origem vegetal, como um todo, para que a segurança alimentar e nutricional na comunidade seja fortalecida.

Para aprimorar o entendimento sobre o Espaço Social Alimentar em questão, pode-se incluir, em pesquisas futuras, o papel de outros agentes sociais como o Estado, o Terceiro Setor e a mídia. Há na comunidade um forte papel desempenhado por instituições religiosas, filantrópicas e do Estado na garantia do acesso a alimentos, como exemplo o Programa Bolsa Família. Também se faz necessário, a ampliação da listagem de plantas espontâneas alimentícias e seus usos, pois é provável que haja mais outras espécies não encontradas no estudo.

## REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; ALENCAR, N. L. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos. *In*: ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (Eds.). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica**. Recife: Núcleo Publicações em Ecologia e Etnobotânica Aplicada (NUPEEA), 2010.

ALBUQUERQUE, U. P. *et al.* **Methods and Techniques Used to Collect Ethnobiological Data In Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology**. New York: Springer, 2014. p. 15-37.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BARREIRA, T. F. *et al.* Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, v. 17, n. 4, p. 964–974, 2015.



BIASE, L. A articulação entre o campesinato e agroecologia: espaços femininos e masculinos. **Cadernos de Campo**, n. 1, p. 177-200, 2010. Disponível em: <http://seer.fclar.unesp.br/cadernos/article/download/5144/4219> Acesso em 8 mar. 2019.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44, 2004.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 399 de 30 de abril de 1938**. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-399-30-abril-1938-348733-publicacaooriginal-1-pe.html> Acesso em 23 mai. 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário, Ministério do Meio Ambiente, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade**. Brasília: DF, 2009. Disponível em: <http://bibliotecadigital.planejamento.gov.br/xmlui/bitstream/handle/123456789/1024/Plano%20Sociobiodiversidade.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Acesso em 6 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014, 156 p. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf) Acesso em 23 jan. 2019.

BRASIL – **Serra do Espinhaço**. 2015. Disponível em: [http://www.mma.gov.br/images/arquivo/80252/FichasRBs/Serra\\_do\\_Espinhaco-es\\_AT.pdf](http://www.mma.gov.br/images/arquivo/80252/FichasRBs/Serra_do_Espinhaco-es_AT.pdf) Acesso em 7 mar. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. 484 p.

CHIERRITO-ARRUDA, E. *et al.* Percepção ambiental e afetividade: vivências em uma horta comunitária. **Ambiente e Sociedade**, São Paulo, v. 21, 2018. Disponível em: [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1414-753X2018000100407&lng=pt&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-753X2018000100407&lng=pt&nrm=iso) Acesso em 27 mai. 2019.

CONAB - COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO. **Acompanhamento da safra brasileira: café**. - v. 6, n. 1. Brasília: Conab, 2019.

COSTA, C. G. A. *et al.* Hortas comunitárias como atividade promotora de saúde: uma experiência em Unidades Básicas de Saúde. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 20, n. 10, p. 3099-3110, 2015.

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. **Metodologia da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos**. 2016. Disponível em: <https://www.dieese.org.br/metodologia/metodologiaCestaBasica2016.pdf> Acesso em 04 jan. 2019.

DITZ, V. S. **O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas e laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural**. 2018. Dissertação

(Mestrado em Estudos Rurais) - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2018.

DÓRIA, C. A. O gosto, deriva cultural do paladar. **Revista Latino Americana de Psicanálise**, v. 13, n. 2, p. 163-167, 2015.

FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L.; COLUCCI, A. C. A. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia**, v. 53, n. 5, p. 617-624, 2009.

IABS - Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade. Reserva da Biosfera da Serra do Espinhaço – RSBE. **Revista Reserva da Biosfera da Serra do Espinhaço**. Brasília, v.1, n.1. 2017.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2010**: sinopse por setores. Disponível em: <https://censo2010.ibge.gov.br/sinopseporsetores/?nivel=st> Acesso em 04 nov. 2017.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2010**: SIDRA. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/3175> Acesso em 09 jun. 2019.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009**: Análise do consumo alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 150 p.

IPHAN – Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Ministério da Cultura. **PARECER n° 006/2006**. Disponível em: <http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Parecer%20-%20Modo%20artesanal%20de%20fazer%20Queijo%20de%20Minas.pdf> Acesso em 12 mar. 2019.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. 562 p. 2007. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, M. E. D. A. **Pesquisa em educação**: abordagens qualitativas. São Paulo: E.P.U., 1986.

MACHADO FILHO, A. M. **Arraial do Tijuco, cidade Diamantina**. 3. ed. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980. 306p.

MACHADO FILHO, A. M. **O negro e o garimpo em Minas Gerais**. 3. ed. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1985.

- MARGUTI, B. O. *et al.* **A Nova Plataforma da Vulnerabilidade Social: Primeiros resultados do Índice de Vulnerabilidade Social para a série histórica da Pnad (2011-2015) e desagregações por sexo, cor e situação de domicílio.** Disponível em: [http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/relatoriopesquisa/170823\\_lancamento\\_ivs\\_metodologia\\_e\\_primeiros\\_resultados.pdf](http://www.ipea.gov.br/portal/images/stories/PDFs/relatoriopesquisa/170823_lancamento_ivs_metodologia_e_primeiros_resultados.pdf) Acesso em 18 fev. 2019.
- MONTEIRO, C. A. *et al.* A estrela brilha. **World Nutrition**, v. 7, n. 1-3, 2016. Disponível em: <http://archive.wphna.org/wp-content/uploads/2016/02/WN-2016-7-1-3-28-40-Monteiro-Cannon-Levy-et-al-NOVA-Portuguese.pdf> Acesso em 18 mai. 2019.
- PEREIRA, R. A.; ANDRADE, R. G.; SICHIERI, R. Mudanças no consumo alimentar de mulheres do Município do Rio de Janeiro, Brasil. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 25, n. 11, p. 2419-2432, 2009.
- PEREIRA, R. A.; SICHIERI, R. Métodos de avaliação do consumo de alimentos. **Epidemiologia Nutricional**, p. 181-200, 2007. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/rrw5w/pdf/kac-9788575413203-13.pdf> Acesso 15 mar. 2019.
- POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.
- RIBEIRO, E. M. *et al.* Programas sociais, mudanças e condições de vida na agricultura familiar do Vale do Jequitinhonha Mineiro. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, n. 2, p. 365-386, 2014.
- SARAIVA, N. A. **Manejo sustentável e potencial econômico da extração do buriti nos lençóis maranhenses.** 129 f. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2009.
- SCHNEIDER, A. A. A Flora Naturalizada no Estado do Rio Grande Do Sul, Brasil: Herbáceas Subespontâneas. **Biociências**, Porto Alegre, v. 15, n. 2, p. 257-268, 2007.
- SOIHET, R.; SOARES, R. M. A.; COSTA, S. G. A história das mulheres. Cultura e poder das mulheres: Ensaio de Historiografia. **Gênero**, Niterói, v. 2, n. 1, p. 7-30, 2001.
- SOUZA, A. M. *et al.* Alimentos mais consumidos no Brasil: Inquérito Nacional de Alimentação 2008-2009. **Rev. Saúde Pública**, v. 47, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rsp/v47s1/05.pdf> Acesso em 6 mar. 2019.
- SOUZA, M. A. De lembrar, de ter e de comer. **A cultura alimentar e a manutenção da agrobiodiversidade na comunidade Quilombola de Raiz.** 2018. Dissertação (Mestrado em Estudos Rurais) – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, 2018.
- VIANA, M. R. *et al.* A racionalidade nutricional e sua influência na medicalização da comida no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 447-456, 2017.
- WOORTMANN, K. Com parente não se negueia: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p. 11-73, 1990.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Face ao contínuo processo de urbanização e supressão vegetal, verificado nas diversas escalas espaciais, no qual o cultivo, a coleta, a pesca ou a caça do próprio alimento não faz parte da vivência de grande parte da população, o consumo de plantas alimentícias disponíveis no território tem relevância em comunidades rurais e tradicionais, ora como elementos de sua etnicidade, ora como estratégia para a segurança alimentar e nutricional. Os conhecimentos sobre coleta, cultivo e preparo de alimentos são transmitidos, sobretudo pela oralidade em relações familiares. E essas práticas e conhecimentos do campo da alimentação estão sendo afetados por fatores como as transformações sociais das últimas décadas, principalmente as tecnológicas, que ampliaram o acesso ao mercado de alimentos - desde itens básicos à alimentos ultraprocessados-, situação verificada na área de estudo. O que se evidencia também na relação de distanciamento dos jovens com os recursos e práticas alimentares locais. A diluição de identidade no contexto de homogeneização alimentar ocorre em paralelo com o reforço de identidades pretendido pelo fortalecimento de culturas alimentares, com enfoque em alimentos regionais, os quais englobam grande parte das plantas alimentícias espontâneas.

O fomento do uso alimentar dos recursos vegetais disponíveis como mecanismo de reversão de parte dos impactos negativos da alimentação contemporânea, em especial em comunidades rurais como as pertencentes ao Vale do Jequitinhonha, é de relevante potencialidade. Para que ocorra a promoção do consumo de tais plantas, é preciso, primeiramente, entender o conhecimento que se tem sobre os seus usos e os aspectos subjetivos correlacionados. A investigação de tais conhecimentos pode fomentar e valorizar os recursos vegetais tanto por pessoas da localidade estudada, como pela população como um todo. E para isso, os estudos etnobotânicos sobre plantas alimentícias têm um papel sobremodo efetivo. Contudo, este ainda é um campo de estudo restrito, que tem muito a ser expandido, em quantidade de estudos e em aprofundamento de seus aspectos epistêmicos e metodológicos.

O número reduzido de publicações de estudos etnobotânicos, especificamente, de plantas alimentícias comparado ao quantitativo daqueles referentes a plantas medicinais expressa o enfoque que é dado nas sociedades ocidentais à prevenção de doenças em relação à promoção da saúde. Há maiores esforços destinados à investigação dos conhecimentos e usos de plantas para cura e tratamento de doenças do que de plantas promotoras de uma alimentação saudável. Soma-

se a isso, um aspecto político e financeiro por detrás do fomento de pesquisas de levantamento de plantas medicinais com conhecimento tradicional associado: o mapeamento de espécies e locais para bioprospecção de princípios ativos pela indústria farmacêutica.

Os estudos etnobotânicos sobre plantas alimentícias são ainda mais restritos no Cerrado sendo que a riqueza daquelas pertencentes ao espaço do comestível em São João, demonstra o quão fecundo estudos desse espectro seriam em locais como a Serra do Espinhaço Meridional, onde a comunidade se insere. Os participantes da pesquisa possuem conhecimento e fazem uso de variadas plantas alimentícias espontâneas, sobretudo de espécies frutíferas nativas e de espécies herbáceas introduzidas, em que há o consumo das folhas. E para fomentar a segurança alimentar e nutricional através do consumo de PANC, é preciso compreender o papel que essas espécies desempenham no espaço social alimentar em todas as suas dimensões. A isso se propôs esse estudo, e ao investigar as plantas espontâneas no espaço social alimentar em São João, foi demonstrado que o conhecimento que se tem dessas plantas é superior ao seu efetivo consumo.

E para promover o resgate e fortalecimento das práticas relacionadas a esses recursos vegetais, caso seja de interesse da comunidade, é preciso compreender que há fatores estruturantes do sistema alimentar - que extrapolam as fronteiras locais e regionais - que exercem forte influência sobre o espaço social alimentar como um todo. Desenvolvida essa compreensão, pode-se iniciar a elaboração de estratégias articuladas para a promoção de alimentação saudável - sob a ótica de saúde em seus aspectos físicos, mentais, sociais e espirituais - aliada à conservação ambiental e ao fortalecimento da cultura local, em outras palavras, para a efetivação da justiça ambiental através das oportunidades oferecidas pela sociobiodiversidade.

Para além de aprofundar o entendimento sobre cada dimensão do espaço social alimentar, investigando, por exemplo, a relação da alimentação com as políticas públicas, com a mídia, e também os seus aspectos mais nutricionais, outras análises podem contribuir posteriormente com os resultados aqui obtidos. Podemos destacar como exemplo a análise das categorias de *conhecimento* e *uso* e suas correlações com as características socioeconômicas das participantes e a análise que aprofunda os aspectos ecológicos do espaço social alimentar, como o mapeamento das áreas de coleta das plantas espontâneas em toda a comunidade e a classificação das espécies de acordo com status - se é nativa ou introduzida - e endemismo.

Os esforços aqui empregados para desenvolver uma pesquisa efetivamente interdisciplinar, pautada na complexidade, contribuíram para demonstrar a existência de inúmeros

desafios teórico-metodológicos para esta proposta. A começar pela necessidade encontrada em apresentar os resultados divididos em artigos com conteúdo de caráter mais biológico ou mais socioantropológico, em decorrência da estruturação dos escopos das revistas de publicação científica e dos interesses especializados dos próprios leitores. Esses obstáculos são apenas materialização da racionalidade científica cartesiana. E são ainda mais difíceis de superar, quando se trata sobre articular de maneira dialógica os conhecimentos científicos, tradicionais e populares, desafio já apresentado pelo fato de haver uma proposta de pesquisa anterior ao início de parceria com a comunidade. Apesar dessas dificuldades impostas, é necessário persistir na busca da construção de conhecimento transdisciplinar e complexo, ainda que aquilo que se possa oferecer, em algumas circunstâncias, esteja mais próximos de exercícios para o pensamento complexo.

A alimentação é um dos campos que mais demanda a articulação de conhecimentos de naturezas diversas. Os resultados aqui apresentados refletem isso, pois os fatores que determinam as práticas alimentares investigadas em São João da Chapada, perpassam pelos âmbitos econômicos, culturais, psicológicos, ecológicos, dentre outros. Variados aspectos em interação influenciam as escolhas alimentares, como no caso da determinação se as plantas que já foram muito consumidas na infância das pessoas, as quais são atribuídas memórias de escassez, como a palma dos infernos (*Opuntia monacantha* (Willd.) Haw.), o quiabo da serra (*Cipocereus minensis* (Werderm.) Ritter) e o gondó (*Erechtites valerianifolius* (Link ex Spreng.) DC), permanecerão compondo sua dieta alimentar.

Espera-se com essa pesquisa contribuir para o reconhecimento e fortalecimento dos saberes ambientais existentes em São João da Chapada e para a produção acadêmica sobre os variados aspectos que envolvem a alimentação humana. E reitera-se a necessidade de estudos continuados sobre a temática com o envolvimento dos diversos setores da sociedade e de profissionais de diferentes áreas de conhecimento.

**APÊNDICE A – TABELA DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS CONSUMIDAS PELAS ENTREVISTADAS, POR FREQUÊNCIA DE CITAÇÃO**

<b>Item</b>	<b>Frequência (%)</b>	<b>Item</b>	<b>Frequência (%)</b>
couve	96,7	figo	16,7
gabioba	90	maracujá doce	16,7
batata	86,7	maxixe	16,7
samambaia	86,7	murici	16,7
manga	83,3	pepino	16,7
laranja	80	rúcula	16,7
pequi	80	tarracha	16,7
araçá	76,7	capim-cidreira	13,3
banana	76,7	ervilha	13,3
maçã	76,7	feijão andu	13,3
almeirão	73,3	louro	13,3
cebolinha	73,3	romã	13,3
ora-pro-nóbis	73,3	urucum	13,3
palma dos infernos	73,3	uva	13,3
abóbora	70	agrião	10
alface	70	alecrim	10
chuchu	70	arroz	10
tomate	70	caqui	10
mandioca	70	hortelã	10
cenoura	66,7	licuri	10
côco indaiá	66,7	mangaba	10
limão	66,7	manjerição	10
panã	66,7	morango	10
taioaba	66,7	pêra	10
beterraba	63,3	ameixa amarela	6,7
salsinha	63,3	araticum	6,7
serralha	63,3	canela	6,7
cebola	60	carambola	6,7
goiaba	60	castanha	6,7
cana	53,3	feijão de vagem	6,7
jabuticaba do mato	53,3	fruto do conde	6,7
picão/carrapicho	53,3	laranja da terra	6,7
acerola	50	manga espada	6,7
jurubeba	50	marmelo	6,7
maracujá azedo	50	mexerica poncã	6,7
pêssego	50	rabanete	6,7
quiabo	50	pinha	6,6
abacate	46,7	abóbora de porco	3,3

amora	46,7	agrião do brejo	3,3
inhame	46,7	alho poró	3,3
mamão	46,7	ameixa japão	3,3
milho	46,7	angélica	3,3
repolho	46,7	araquara	3,3
jabuticaba	43,3	araruta	3,3
mostarda	43,3	bacupari	3,3
quiabo da serra	43,3	banana roxa	3,3
batata-doce	40	brócolis	3,3
café	40	cabelo de nego	3,3
coquinho do campo	40	caboclo	3,3
espinafre	36,7	caju do mato	3,3
marmelada	36,7	caqui do mato	3,3
pimenta	36,7	castanha do pará	3,3
transagem	36,7	chifre de veado	3,3
gondó	33,3	côco da bahia	3,3
jiló	33,3	couve chinesa	3,3
abobrinha	30	couve-flor	3,3
palmito de bambu	30	erva-cidreira	3,3
pitanga	30	fava	3,3
quaresmeira roxa	30	favacão	3,3
tomate inglês	30	framboesa	3,3
vagem	30	gengibre	3,3
abacaxi	26,7	inhame-chinês	3,3
ameixa	26,7	jaca	3,3
pimentão	26,7	laranja doce	3,3
alho	23,3	lima	3,3
ata	23,3	limãozinho	3,3
azedinha	23,3	manga japonesa	3,3
beldroega	23,3	manga ubá	3,3
malva	23,3	marianica/gondó	3,3
quitoco	23,3	maxixe espinhoso	3,3
caruru	20	melancia	3,3
jambo	20	melão	3,3
juá	20	mexeriquinha	3,3
amora do mato	16,7	moranguinho	3,3
cará	16,7	nabo	3,3
coquinho da serra	16,7	orégano	3,3
dente-de-leão	16,7	quiababá	3,3
favaquinha	16,7	salsão	3,3
feijão	16,7	tomatinho	3,3

Fonte: autoria própria



**APÊNDICE B. - TABELA DE ALIMENTOS EXISTENTES NOS DOMICÍLIOS,  
LISTADOS PELA ANÁLISE DE DESPENSA**

<b>Categorias de Alimentos</b>	<b>Alimentos</b>
Itens da cesta básica	açúcar, arroz, banana, batata, café, carne de boi, farinha de trigo, feijão, leite, macarrão, óleo de soja, pão, tomate
Outros itens básicos	canjica, farinha de amido de milho, farinha de mandioca, farinha de milho, fubá, polvilho, sal
Alimentos de origem animal	carne de frango, carne de porco, creme de leite, gordura de boi (sebo), gordura de galinha, gordura de porco, iogurte, manteiga, ovo, peixe, queijo, salsicha, sardinha,
Frutas	abacaxi, acerola, carambola, côco indaiá, juá, laranja, limão, maçã, mamão, manga, maracujá
Legumes e verduras	abóbora, abobrinha, alho, almeirão, batata-doce, beterraba, cebola, cebolinha, cenoura, chuchu, espinafre, fava, gengibre, inhame, jiló, louro, mandioca, maxixe, milho, moranga, pepino, pequi, pimentão, quiabo, repolho, salsa, samambaia, tarracha, vagem
Itens processados e ultraprocessados industrialmente	azeitona, batata-palha, biscoito água e sal, biscoitos diversos, ervilha em conserva, leite em pó, milho em conserva, preparado de tomate, pão doce,
Itens processados doméstico	conserva de legumes, conserva de samambaia, conserva de samambaia e legumes, conserva de samambaia e legumes, conserva de samambaia e palmito de bambu, doces artesanais, geleia de jabuticaba, água de côco, bolo, chup-chup, molho de salada, , polpa de maracujá, rosquinha caseira, suco natural, tempero caseiro, amendoim, mel, milho de pipoca
Itens ultraprocessados	achocolatado, adoçante, bala, ketchup, macarrão instantâneo, maionese, margarina, molho de salada processado, refrigerante, suco em pó, geladinho, tempero
Ingredientes culinários	azeite, corante de urucum, fermento biológico, fermento químico, pimenta, vinagre

Fonte: autoria própria.

**APÊNDICE C - FOTOGRAFIAS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS E QUINTAIS DAS  
FAMÍLIAS PARTICIPANTES**



Foto 1: Araçá em área pública.



Foto 2: Serralha em horta.



Foto 3: Jurubeba em quintal.



Foto 4: Picão/carrapicho em horta.





Foto 5: Horta com plantas cultivadas e espontâneas.



Foto 6: Quintal com cultivos de aproximadamente um ano.



Foto 7: Horta doméstica.

## **APÊNDICE D – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA Nº1**

**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI  
(UFVJM)**

**PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO  
MESTRADO PROFISSIONAL EM SAÚDE, SOCIEDADE E AMBIENTE – SaSA**

### **Roteiro de entrevista semiestruturada Nº1 – Consumo de plantas e prática alimentares**

Pesquisa: SOCIOBIODIVERSIDADE E ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma comunidade de Diamantina, MG

Objetivo da pesquisa: Investigar quais são os conhecimentos e usos que a comunidade do distrito de São João da Chapada, município de Diamantina, tem e faz das plantas alimentícias não convencionais presentes em seu território e como essas espécies podem contribuir para a segurança alimentar e nutricional, considerando a sociobiodiversidade local.

#### **Parte I - Identificação do entrevistado:**

Nome:

Idade:

Naturalidade:

Profissão:

Renda do entrevistado:

Renda familiar:

Escolaridade:

Número de habitantes no domicílio:

Tempo de residência em São João da Chapada:

#### **Parte II – Alimentação com plantas coletadas na comunidade**

1. Quais plantas (legumes, verduras, frutas) você consome no dia-a-dia?
  - 1.1. Dessas plantas, quais são plantadas/cultivadas em São João da Chapada?
  - 1.2. E quais são coletadas/extraídas sem que ninguém tenha plantado?

- 1.2.1. Em qual época do ano essas plantas são comidas?
  - 1.2.2. Existe em São João da Chapada moradores com interesse ou iniciativas de geração de renda com a venda dessas plantas? Se sim, quais?
  - 1.2.3. Você já consumiu essas plantas como substituição de outros alimentos? Por que?
2. Em São João da Chapada existem outras plantas que podem ser comidas, mas que você não come? Se sim, quais?
  - 2.1. Dessas plantas, quais são plantadas/cultivadas em São João da Chapada? E quais são coletadas/extraídas sem que ninguém tenha plantado?
    - 2.1.1. Em qual época do ano essas plantas são comidas?
    - 2.1.2. Existe em São João da Chapada moradores com interesse ou iniciativas de geração de renda com a venda dessas plantas? Se sim, quais?
3. Existem plantas que você comia antigamente e hoje não come mais? Se sim, quais e porque deixou de comê-las?
4. Existem plantas que eram comidas pelos seus familiares e que foram deixadas de ser usadas? Se sim, quais e porque deixaram de ser usadas?

### **Parte III – Práticas Alimentares**

1. Quais foram os alimentos que você comeu nas últimas 24 horas?
2. Quais são os alimentos que você possui hoje em casa?
3. Você compra plantas para alimentação de vizinhos ou moradores de outro vilarejo? Se sim, quais e de quem?
4. Você ganha plantas para alimentação de outros moradores? Se sim, quais e de quem?
5. Você doa plantas para alimentação para outros moradores? Se sim, quais e para quem?
6. Tem mais alguma coisa sobre as plantas usadas na alimentação que você gostaria de falar?

## **APÊNDICE E – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA Nº2**

### **UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI (UFVJM) PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO MESTRADO PROFISSIONAL EM SAÚDE, SOCIEDADE E AMBIENTE – SaSA**

#### **Roteiro de entrevista semiestruturada Nº2 – Etnobotânica e Cultura Alimentar**

Pesquisa: SOCIOBIODIVERSIDADE E ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma comunidade de Diamantina, MG.

Objetivo da pesquisa: Investigar quais são os conhecimentos e usos que a comunidade do distrito de São João da Chapada, município de Diamantina, tem e faz das plantas alimentícias não convencionais presentes em seu território e como essas espécies podem contribuir para a segurança alimentar e nutricional, considerando a sociobiodiversidade local.

#### **Parte I – Práticas alimentares**

1. Quais foram os alimentos que você comeu nas últimas 24 horas?
2. Quais são os alimentos que você possui hoje em casa?

#### **Parte II – Etnobotânica e uso de plantas alimentícias**

(Obs.: a parte II do roteiro será aplicada para cada uma das quatro plantas selecionadas como objeto de estudo.)

Sobre a planta A, B, C e D:

1. Esta planta está presente em São João da Chapada em pouca, média ou grande quantidade?
2. Em quais locais em São João da Chapada é comum ter essa planta?
3. A planta dá flores? Se sim, em qual época do ano?
4. Quais insetos e outros animais pousam e se alimentam das flores?
5. A planta dá frutos? Se sim, em qual época do ano?

6. Se tem frutos, quais animais (pássaros, mamíferos, insetos, etc.) se alimentam deles?
7. Quais animais comem outras partes da planta?
8. Em qual período do ano vocês coletam/colhem essa planta?
9. Quais pessoas da comunidade têm costume de coletar?
10. Onde ela é coletada?
11. Como é feita essa coleta?
12. Pragas ou parasitas atacam a planta?
13. Quando há queimadas na região, essa planta é pouco ou muito atingida?
  - 13.1. Quanto tempo, em média, a planta se recupera?

### **Parte III – Cultura Alimentar**

1. Você acredita que o conhecimento que tem sobre a biologia, ou seja, sobre a dinâmica da vida das plantas permite que você consuma elas com maior frequência?
2. Quais partes da planta são usadas na alimentação (broto, raiz, caule/tronco, folha, flor, fruto, semente)?
  - 2.1. Como cada parte é preparada? Apenas a planta ou em um prato misturado com outros alimentos? Ela é comida crua, cozida, assada, em conserva, ou de outra maneira?
  - 2.2. Você poderia me dizer os modos de preparo que você tem com essa planta?
3. Quem te ensinou a preparar e comer essa planta?
  - 3.1. Você passa ou já passou o conhecimento que tem sobre essa planta para outra pessoa?  
Se sim, para quem (familiares, amigos, pesquisadores, pessoas de outras comunidades, dentre outros)?
4. Essa planta é usada para outras coisas, além da alimentação?
5. Você sabe quais nutrientes essa planta possui? Se sim, quais?
6. Você sabe quais são os benefícios dessa planta para a saúde? Se sim, quais?
7. Essa planta é vendida por algum morador? Se sim, por quem?

- 7.1. Onde (porta em porta, mercado, associação, casa do vendedor, etc.)?
- 7.2. Quem são os compradores (moradores ou pessoas de fora)?
- 7.3. Qual o preço?
- 7.4. É vendida crua ou preparada de alguma maneira?
- 8. Essa planta é trocada ou doada por algum morador? Se sim, por quem?
  - 8.1. A planta é trocada/doada crua ou preparada de alguma maneira?
- 9. Tem mais alguma coisa sobre as plantas usadas na alimentação que você gostaria de falar?



## APÊNDICE F – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri  
Comitê de Ética em Pesquisa



### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (TCLE)

Você está sendo convidado(a) a participar de uma pesquisa intitulada: Pesquisa: **SOCIOBIODIVERSIDADE E ESPAÇO SOCIAL ALIMENTAR: conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias em uma comunidade de Diamantina, MG**, por ser morador de São João da Chapada, distrito de Diamantina, local de realização da pesquisa, onde reside há mais de cinco anos, por ser chefe de família com familiares vinculados ao Projeto Caminhando Juntos (Procaj), sendo que você poderá trazer contribuições para o trabalho, com informações sobre a utilização de plantas alimentícias não convencionais presentes no seu distrito. Essas plantas são aquelas que não encontramos com facilidade em mercados e também não são cultivadas em grandes quantidades, por não terem alto valor econômico. A pesquisa será realizada pela pesquisadora Luiza Helena Pedra da Silva, aluna do Programa de Mestrado em Saúde, Sociedade e Ambiente da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM e sob orientação da Professora Doutora Nadja Maria Gomes Murta, docente do Programa de Mestrado em Saúde, Sociedade e Ambiente da UFVJM.

A sua participação não é obrigatória, sendo que, a qualquer momento da pesquisa, você poderá desistir e retirar seu consentimento. Sua recusa não trará nenhum prejuízo para sua relação com o pesquisador ou com a Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM.

O objetivo geral desta pesquisa é: investigar quais são os conhecimentos e usos que a comunidade do distrito de São João da Chapada, tem e faz das plantas alimentícias não convencionais presentes na comunidade e como isso pode contribuir para a segurança alimentar e nutricional sustentável.

Se você aceitar o convite, será submetido(a) aos seguintes procedimentos: responder a uma ou duas entrevistas em datas diferentes. Na primeira entrevista você irá prestar informações sobre a utilização ou não de plantas não convencionais na alimentação. Na segunda entrevista, caso você seja selecionado, prestará informações mais detalhadas sobre as plantas alimentícias que utiliza e mostrará, se você aceitar, à pesquisadora os locais onde existem essas plantas e como são coletadas. Caso você concorde, as entrevistas serão gravadas. As entrevistas serão realizadas em sua própria casa, ou em outro local de sua preferência, se possível solicitaremos que esteja no cômodo da entrevista apenas você e a pesquisadora, para que não haja interferências.

Se você participar da segunda entrevista, poderá ser convidado também para mais duas atividades. São elas: uma "caminhada etnobotânica", que será uma caminhada por São João da Chapada para identificarmos os locais de coleta das plantas mencionadas nas entrevistas, conhecê-las melhor e também coletar amostras para que os nomes das espécies sejam confirmados; e para demonstrar o preparo de receitas mencionadas por você, a preparação dos alimentos será registrada em texto, se houver o seu consentimento.

Será realizada também observação participante, que ocorre a partir da observação de um pesquisador quando participa de atividades e do cotidiano de uma certa comunidade. No caso desta pesquisa, a observação participante será em São João da Chapada e buscará a compreensão da cultura alimentar local.

Os riscos associados à pesquisa podem ser classificados como mínimos, mas será necessário que você disponibilize um horário, à sua escolha, para participação do estudo. Os riscos relacionados com a sua participação são: sentir-se constrangido(a) ao responder as questões da entrevista, ao ter sua voz gravada ou ser solicitada uma nova entrevista (o estudo prevê entrevistas recorrentes, ou seja, após a realização da primeira ou da segunda entrevista, caso o pesquisador ache necessário poderá solicitar nova entrevista). A fim de minimizar estes riscos, você poderá se recusar a responder a qualquer uma das questões e ou a participar de uma nova entrevista. Você terá acesso às transcrições das entrevistas, podendo solicitar cortes ou exclusão de alguma parte. As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins científicos e socioeducacionais. Sua identidade não será revelada em nenhuma etapa do estudo, sendo mantido o sigilo. No entanto, caso você deseje e ache relevante, sua identidade será revelada.

Os participantes do estudo, bem como os demais moradores de São João da Chapada serão beneficiados com a valorização dos conhecimentos locais acerca da biodiversidade e com a promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável através do uso das plantas disponíveis em sua região. Isso se dará, sobretudo, com a apresentação dos resultados da pesquisa aos moradores do distrito e a entidades que desenvolvem ações de promoção social na localidade, como o Projeto Caminhando Juntos. Os resultados apresentados poderão promover o aumento do consumo dessas plantas de maneira adequada, contribuindo para uma alimentação saudável. Será elaborada uma cartilha socioeducativa com os resultados da pesquisa, e será apresentada e distribuída em reunião com os moradores de São João da Chapada.

As informações pessoais obtidas por meio da sua participação não serão compartilhadas com terceiros. Entretanto, os resultados e análises dessa pesquisa, sempre garantindo o anonimato, poderão ser apresentados em seminários, congressos e similares, sempre seguindo os princípios da confidencialidade e sigilo. A sua participação, bem como a de todas as partes envolvidas, será voluntária, não havendo remuneração para tal. Não está previsto indenização por sua participação, mas em qualquer momento se você sofrer algum dano, comprovadamente decorrente desta pesquisa, terá direito à indenização.

Você receberá uma cópia deste termo onde constam o telefone e o endereço do pesquisador principal, podendo tirar suas dúvidas sobre o projeto e sobre sua participação agora ou em qualquer momento.

Pesquisadora: Luiza Helena Pedra da Silva

Endereço: Rua Jerônimo Alves, 43- Casa, Bairro: Rio Grande, CEP: 39.100-000, Diamantina/MG

Telefone: (38) 99846-2366, (31) 99203-0274

Declaro que entendi os objetivos, a forma de minha participação, riscos e benefícios da mesma e aceito o convite para participar. Autorizo a publicação dos resultados da pesquisa, a qual garante o anonimato e o sigilo referente à minha participação.

Nome do sujeito da pesquisa:

Assinatura do sujeito da pesquisa:

---

Informações – Comitê de Ética em Pesquisa da UFVJM

Rodovia MGT 367 - Km 583 - nº 5000 - Alto da Jacuba –

Diamantina/MG CEP39100000

Tel.: (38)3532-1240 –

COORDENADOR: PROF. SIMONE GOMES DIAS DE OLIVEIRA

SECRETÁRIA: CRISTINA DE FIGUEIREDO VIEIRA

Email: cep.secretaria@ufvjm.edu.br

**ANEXO A - PARECER DE APROVAÇÃO PELO COMITÊ DE ÉTICA DA UFVJM****PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP****DADOS DO PROJETO DE PESQUISA**

**Título da Pesquisa:** SOCIOBIODIVERSIDADE E SISTEMA ALIMENTAR: Estudo etnobotânico de plantas alimentícias em uma comunidade de Diamantina, MG **Pesquisador:** Luiza Helena Pedra da Silva

**Área Temática:**

**Versão:** 4

**CAAE:** 92832418.6.0000.5108

**Instituição Proponente:** Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri

**Patrocinador Principal:** Financiamento Próprio

**DADOS DO PARECER**

**Número do Parecer:** 2.956.893

**Apresentação do Projeto:**

No contexto de um sistema alimentar que tende à homogeneização dos alimentos, das práticas agrícolas, dos espaços produtivos, dos ambientes naturais, e que promove a dependência dos pequenos produtores e consumidores às lógicas de mercado, a sociobiodiversidade presente no território brasileiro tem elevado potencial de resistência a esse cenário e de promoção de autonomia e qualidade de vida. A pesquisa que se apresenta neste projeto pretende investigar os conhecimentos e usos de plantas alimentícias não convencionas presentes no sistema alimentar de um distrito de Diamantina, Minas Gerais, sob a perspectiva de fomento e valorização do consumo de tais plantas para a promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável. O projeto parte de um esforço de efetivação do pensamento complexo acerca da segurança alimentar como concepção de um estudo interdisciplinar, no qual a compreensão da realidade terá como eixo central a cultura alimentar regional e o sistema alimentar. Será realizado um estudo etnobotânico por meio de entrevistas semi-estruturadas, caminhada etnobotânica e observação participante, os resultados serão tratados por meio de análise de conteúdo temático e estatística descritiva.

**Objetivo da Pesquisa:**

Objetivo Primário:

Investigar quais são os conhecimentos e usos que a comunidade do distrito de São João da Chapada, município de Diamantina, tem e faz das espécies vegetais nativas presentes em seu

território e como essas espécies podem contribuir para a segurança alimentar e nutricional, considerando a sociobiodiversidade local.

#### Objetivo Secundário:

- Realizar levantamento etnobotânico de plantas alimentícias em São João da Chapada;
- Mapear o uso de plantas alimentícias não convencionais na cultura alimentar da localidade;
- Contribuir para a promoção da segurança alimentar e nutricional com o uso da biodiversidade local.

#### **Avaliação dos Riscos e Benefícios:**

##### Riscos:

Os riscos associados à pesquisa podem ser classificados como mínimos, mas será necessário que os participantes disponibilizem um horário, conforme sua escolha, para participação do estudo. Os riscos relacionados com a participação são: sentir-se constrangido(a) ao responder as questões da entrevista, ao ter a voz gravada ou ser solicitado uma nova entrevista (o estudo prevê entrevistas recorrentes, ou seja, após a realização da primeira ou da segunda entrevista, caso o pesquisador ache necessário poderá solicitar nova entrevista). A fim de minimizar estes riscos, o participante poderá se recusar a responder a qualquer uma das questões e ou a participar de uma nova entrevista. Os entrevistados terão acesso às transcrições das entrevistas, podendo solicitar cortes ou exclusão de alguma parte. As informações coletadas serão utilizadas apenas para fins científicos e socioeducacionais. A identidade dos participantes não será revelada em nenhuma etapa do estudo, sendo mantido o sigilo. No entanto, caso o participante deseje e ache relevante, sua identidade será revelada.

##### Benefícios:

Os participantes do estudo, bem como os demais moradores de São João da Chapada serão beneficiados com a valorização dos conhecimentos locais acerca da biodiversidade e com a promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável através do uso das plantas disponíveis em sua região. Isso se dará, sobretudo, com a devolutiva do estudo à comunidade, conjuntamente com a divulgação da cartilha socioeducativa elaborada, além da apresentação dos resultados a entidades que desenvolvem ações de promoção social na localidade, como o Projeto Caminhando Juntos. Os resultados apresentados poderão promover o aumento do consumo dessas plantas, contribuindo para uma alimentação saudável.

#### **Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:**

Os participantes serão informantes-chaves, residentes permanentes de São João da Chapada e que possuem familiares vinculados às atividades do Projeto Caminhando Juntos (PROCAJ). Serão convidados, através de cartas e em reunião com a comunidade, os familiares responsáveis pelas crianças e adolescentes que são inscritas no PROCAJ em São João da Chapada. O PROCAJ é uma entidade sem fins lucrativos com sede no município de Diamantina (MG), que promove ações para o desenvolvimento integral da criança e do adolescente. O tamanho da amostragem será definida por saturação teórica, na qual a coleta de dados ocorrerá até que seja constatado que novos elementos extraídos pelo campo de observação já não subsidiam a teorização pretendida, ou possível no contexto (FONTANELLA *et al.*, 2008, 2011). Prevê-se a participação de 33 pessoas, sendo que 10 participarão de duas etapas de entrevistas, caminhada etnobotânica e demonstração culinária, e 3 participarão apenas do estudo piloto das entrevistas. Serão utilizados dois roteiros semiestruturados para as entrevistas, um sobre o consumo de plantas e práticas alimentares, e outro sobre etnobotânica e cultura alimentar. O primeiro com caracterização socioeconômica e questões referentes ao uso de plantas oriundas da própria comunidade na alimentação, itens alimentícios consumidos nas últimas 24 horas e alimentos disponíveis na residência. Na segunda entrevista haverá questões referentes aos usos de plantas presentes no distrito, as partes utilizadas, os locais onde são coletadas ou cultivadas, período de colheita, floração e frutificação - para as espécies frutíferas-, preparo de receitas com as plantas, comercialização, dentre outras. Será utilizado gravador de voz para registro das entrevistas, quando houver consentimento dos participantes, GPS para marcação das coordenadas geográficas de locais com ocorrência das plantas e câmera fotográfica para o registro. Serão realizadas, após estudo piloto para validação do instrumento roteiro, duas etapas de entrevistas individuais. A primeira para identificar as plantas alimentícias consumidas pelos moradores e a segunda para realizar o levantamento etnobotânico das quatro plantas selecionadas, de acordo com os seguintes critérios: plantas não cultivadas com maior frequência de citações na primeira entrevista, seguidas do risco de extinção da espécie e da sazonalidade da coleta da parte consumida da planta, selecionando apenas os vegetais possíveis de serem coletadas na época do ano em que a segunda entrevista e a caminhada etnobotânica serão realizadas. As entrevistas serão recorrentes, ou seja, o informante será consultado após uma primeira leitura de sua entrevista, para que dúvidas sejam eliminadas e as reflexões e colocações sejam aprofundadas, possibilitando uma espécie de análise conjunta da produção de sentidos e significados (AGUIAR; OZELLA, 2013). Elas serão realizadas na casa dos participantes, e será sugerido, de acordo com a disponibilidade de cada local, que esteja no

cômodo da entrevista apenas a pesquisadora e o participante, para que não haja interferências. Será realizada também observação participante, durante todo o período de coleta de dados, que centrar-se-á no cotidiano de São João da Chapada para compreensão da cultura alimentar local. Ao final da etapa das entrevistas será realizada caminhada etnobotânica com os entrevistados para validar o nome das espécies mencionadas, identificar os locais de coleta e cultivo, e realizar coleta para confecção de catálogo botânico. Os locais serão mapeados com a utilização de GPS. Os participantes da segunda entrevistada serão convidados a demonstrar o preparo de receitas mencionadas por eles. A preparação dos alimentos

será registrada em texto com o consentimento dos participantes. Será elaborada, em parceria com o PROCAJ, uma cartilha socioeducativa com os resultados da pesquisa, com distribuição à comunidade em reunião para a devolutiva à comunidade. Contará com a parceria logística do PROCAJ.

**Critério de Inclusão:** Serão incluídos chefes de família com familiares vinculados ao PROCAJ, que possuem mais de 5 anos de residência em São João da Chapada, e que desejem contribuir para a pesquisa.

**Critério de Exclusão:** Serão excluídas pessoas que não são chefes de família com familiares vinculados ao PROCAJ, ou que não residam em São João da Chapada ou que residam há menos de 5 anos.

#### **Metodologia de Análise de Dados:**

A análise das informações de caráter qualitativo encontradas será realizada parte por abordagem descritiva qualitativa, que, segundo Lüdke e André (1986), se dá pela classificação do material por partes, identificação das convergências e divergências, e busca de padrões e tendências. No relato desta análise, procurar-se-á estabelecer conclusões alusivas aos objetivos previstos. Será realizada também análise de conteúdo temática, possibilitando o alcance dos significados e subjetividades expressos. A análise de conteúdo é organizada em três fases, sendo elas: 1) a préanálise; 2) a exploração do material e 3) o tratamento dos resultados, inferência e interpretação (BARDIN, 2011). Será realizada também análise quantitativa, a partir de estatística descritiva, com o cálculo das frequências absolutas e percentuais para as variáveis qualitativas, e para as variáveis quantitativas cálculo de medidas de tendência central e de variabilidade. Os dados serão sistematizados e analisados com o uso do software Anthropic e do programa Microsoft Office.

#### **Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:**

Foram apresentados o Projeto de Pesquisa, Folha de Rosto, Cronograma, TCLE, Roteiro de entrevista semiestruturada sobre o consumo de plantas e práticas alimentares, Roteiro de entrevista semiestruturada sobre etnobotânica e cultura alimentar.

O TCLE está adequado (informações necessárias para os sujeitos da pesquisa, linguagem acessível e contato do CEP/UFVJM atualizado, conforme a Resolução 466/12).

#### **Recomendações:**

- Segundo a Carta Circular nº. 003/2011/CONEP/CNS, de 21/03/11, há obrigatoriedade de rubrica em todas as páginas do TCLE pelo sujeito de pesquisa ou seu responsável e pelo pesquisador, que deverá também apor sua assinatura na última página do referido termo.
- Relatórios final deve ser apresentado ao CEP ao término do estudo em 30/11/2019. Considera-se como antiética a pesquisa descontinuada sem justificativa aceita pelo CEP que a aprovou.

### Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

O projeto atende aos preceitos éticos para pesquisas envolvendo seres humanos preconizados na Resolução 466/12 CNS.

### Considerações Finais a critério do CEP:

#### Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1142191.pdf	05/10/2018 14:32:38		Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	CartaProcajCEP.pdf	05/10/2018 14:30:49	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto.pdf	05/10/2018 14:30:13	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	Projeto.doc	05/10/2018 14:29:54	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento /	TCLE.docx	05/10/2018 14:14:09	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito

Página 05 de

Justificativa de Ausência	TCLE.docx	05/10/2018 14:14:09	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito
Cronograma	Cronograma.docx	05/10/2018 14:13:59	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito
Outros	Roteiro_Entrevista_Semiestruturada_2.docx	21/09/2018 18:33:24	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito
Outros	Roteiro_Entrevista_Semiestruturada_1.docx	21/09/2018 18:33:06	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito
Folha de Rosto	Folha_Rosto.docx	21/09/2018 18:31:28	Luiza Helena Pedra da Silva	Aceito

#### Situação do Parecer:



Aprovado

**Necessita Apreciação da CONEP:**

Não

DIAMANTINA, 11 de Outubro de 2018

---

**Assinado por:**  
**Simone Gomes Dias de Oliveira**  
**(Coordenador(a))**

**ANEXO B – CARTA DE INSTITUIÇÃO COPARTICIPANTE****Autorização para uso da Instituição Coparticipante**

Declaro ter lido e concordado com o parecer ético emitido pelo CEP da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), de número 2.924.514, conhecer e cumprir as Resoluções Éticas Brasileiras, em especial a Resolução CNS 466/12. O Projeto Caminhando Juntos (PROCAJ) está ciente de suas responsabilidades como instituição coparticipante do projeto de pesquisa “SOCIOBIODIVERSIDADE E SISTEMA ALIMENTAR: Estudo etnobotânico de plantas alimentícias em uma comunidade de Diamantina, MG”, coordenado pela pesquisadora Luiza Helena Pedra da Silva, e de seu compromisso no resguardo da segurança e bem-estar dos participantes da pesquisa nela recrutados, dispondo de infraestrutura necessária para a garantia da segurança e bem-estar. O PROCAJ disponibilizará de sua sede no distrito de São João da Chapada, município de Diamantina, para realização das atividades previstas no projeto de pesquisa em questão juntamente com a população vinculada à instituição.

Assinatura e carimbo do responsável institucional

Rute Antônia Moreira  
Coordenação  
Projeto Caminhando Juntos

Projeto Caminhando Juntos  
Rua da Caridade, 341 A  
Centro - Diamantina/MG  
CNPJ: 03.226.069/0001-26

PROJETO CAMINHANDO JUNTOS  
Rua da Caridade, 341A, Diamantina - (38) 3531-6693  
contato@procaj.org